Ermanno Cicciarelli

I MIEI APPUNTI DI PASTICCERIA

Manuale tecnico di pasticceria

youcanprint

Ermanno Cicciarelli

I miei appunti di pasticceria

Manuale tecnico di pasticceria

Youcanprint *Self - Publishing*

Titolo | I miei appunti di pasticceria
Sottotitolo | Manuale tecnico di pasticceria
Autore | Ermanno Cicciarelli
Immagine di copertina | © milovelen - Fotolia.com
ISBN | 9788891117991
Prima edizione digitale 2013

© Tutti i diritti riservati all'Autore

Youcanprint Self-Publishing
Via Roma 73 - 73039 Tricase (LE)
info@youcanprint.it
www.youcanprint.it

Questo eBook non potrà formare oggetto di scambio, commercio, prestito e rivendita e non potrà essere in alcun modo diffuso senza il previo consenso scritto dell'autore.
Qualsiasi distribuzione o fruizione non autorizzata costituisce violazione dei diritti dell'editore e dell'autore e sarà sanzionata civilmente e penalmente secondo quanto previsto dalla legge 633/1941.

A mia moglie ed ai miei figli

Ai miei genitori

Premessa

Dopo circa venti anni di insegnamento nell'Istituto alberghiero di Fiuggi, dove a tutt'oggi insegno, ho sentito la necessità di riordinare e catalogare tutto il materiale, che in tutto questo tempo ho raccolto e prodotto.

Si tratta per lo più di ricette che uso per le mie lezioni , che nel corso degli anni ho sperimentato e cercato di semplificare.

Ho quindi deciso di farne una raccolta da mettere a disposizione di tutti coloro che amano la pasticceria e che vogliono un manuale tecnico semplice da consultare e che possa essere personalizzato, aggiornato e modificato in ogni momento.

Questo testo non è un semplice ricettario o una semplice raccolta di ricette, ma è un manuale di pasticceria con schemi ed appunti specifici, realizzato con l'intento di spiegare i metodi e le tecniche per modificare ed elaborare le ricette di base in modo da realizzare prodotti nuovi e "personalizzati". Non a caso ho deciso di inserire degli spazi nei quali si possono segnare appunti, ricette e tutto ciò che si vuole evidenziare.

Ci tengo a precisare che a mio avviso, nella pasticceria come anche nella cucina non esistono ricette buone o cattive, ricette giuste in assoluto o sbagliate, ogni professionista ha le proprie, e queste sono quelle che io preferisco.

Questo è il mio modo di intendere la pasticceria.

Ho cercato di semplificare al massimo i procedimenti e gli ingredienti, preferendo elementi naturali e poco trattati per elevare il livello di genuinità dei prodotti e per renderne il più semplice possibile la realizzazione.

Indice generale degli argomenti

Premessa **4**
Brevi cenni sulla storia della pasticceria **7**
La pasticceria e le sue branche **8**
Le basi di pasticceria **9**

LE CREME **10**
La crema pasticcera **10**
Creme speciali **14**
Crema al burro **16**
Crema inglese **18**
Creme alla frutta **20**

I COMPOSTI MONTATI **24**
Pan di Spagna **24**
Genovese **28**
Pan tamburo **30**
Pan soffice **32**
Biscotto piatto **34**
Biscotto soffice da bordura **38**
Biscotto mandorlato **40**
Biscotto meringato **42**
Altri composti montati **44**

IMPASTI E COMPOSTI **46**
Pasta frolla **46**
Paste frolle speciali **49**
Pasta sfoglia **52**
Pasta choux **54**

BAGNE **56**

I DOLCI AL CUCCHIAIO **58**
Mousse **58**
Bavaresi **64**
Crème caramel **70**
Panna cotta **72**
Crema catalana **74**
Cremosi **76**
Bonet **78**
Palle di neve **79**
Tortino di cioccolato con cuore morbido **80**

SEMIFREDDI, GELATI E SORBETTI **82**
Semifreddi **82**
Gelati **85**
Sorbetti **88**

SOUFFLÈ E BUDINI *90*
Soufflè *90*
Budini *94*

LA PASTA LIEVITATA **96**
I dolci lievitati **97**
Lieviti fritti **98**
Lieviti da forno **100**
La pizza **108**
Pane gastronomico **111**
Blinis **120**

Crespelle **121**

DOLCI FRITTI **122**

DOLCI A LIEVITAZIONE ISTANTANEA **126**

CIALDE **130**

BISCOTTI **133**

CROSTATE **142**

TORTE DA FORNO **146**

TORTE CLASSICHE **150**

COMPOSTI E FARCITURE **160**

LO ZUCCHERO **166**

MERINGHE **168**

TORRONI **170**

CROCCANTI E FRUTTA SECCA PRALINATA **172**

CARAMELLE E GELATINE **174**

CANDITI E BRINATURA **176**

IMPASTI CRUDI ZUCCHERINI **178**

IL CIOCCOLATO **180**

PRALINE, CIOCCOLATINI E TARTUFI **181**
Cioccolatini colati ripieni **182**
Cioccolatini stampati non ripieni **183**
Tartufi **184**
Cremini **186**
Croccantini **187**

GANACHE, COPERTURE E GLASSAGGI **188**
Ganache **188**
Coperture e glassaggi **191**

MONTATURE E DECORAZIONI **192**
Impasti per decorazioni a base di zucchero **192**
Impasti per decorazioni a base di cioccolato **196**
Impasti per montature a base di farina **198**
Impasti per montature a base di sale **199**
Impasti per montature a base di aceto **200**
Altri impasti per decorazioni **201**

SALSE DOLCI **202**

AROMI ED ESSENZE **203**

PESI E MISURE **206**

Brevi cenni sulla storia della pasticceria

La pasticceria è un settore della gastronomia che si occupa della realizzazione di dolci e altre preparazioni che prevedono la lavorazione di prodotti particolari come il cioccolato e lo zucchero .

Già al tempo delle civiltà più antiche abbiamo testimonianza della presenza di pietanze insaporite con miele e frutta secca servite nei convivi riservati ai regnanti o alle classi più agiate.

Nell' antico Egitto, nella Magna Grecia e nella Roma imperiale, le pietanze dolci, costituite soprattutto da pani al miele, frutta secca, o ricotta addolcita con frutta zuccherina, erano sempre presenti nelle occasioni importanti e venivano anche usate come offerte per le divinità.

Gli antichi romani in modo particolare amavano terminare i loro banchetti con una pietanza dolce, tanto che a tutt' oggi si usa ancora il detto latino "***dulcis in fundo***", usato per introdurre qualche cosa di piacevole e bello.

Per secoli quindi la pasticceria è stata una cosa ad esclusivo appannaggio delle classi più ricche e il dolce era l'elemento che dava prestigio ad un banchetto. Le casate nobili si contendevano i migliori pasticceri che erano depositari di un sapere unico e prezioso che si tramandava con il lavoro da padre in figlio, cosa che rendeva ambitissimo il posto di apprendista pasticcere .

Con il passare dei secoli, con l' introduzione dello zucchero e di altri prodotti come la margarina ed il cacao, la pasticceria si evolve in modo considerevole. Le varietà di dolci che si possono realizzare aumentano a dismisura e con la costruzione di attrezzature sempre più moderne, si può operare con maggiore facilità e produrre dolci in quantità e varietà sempre maggiori.

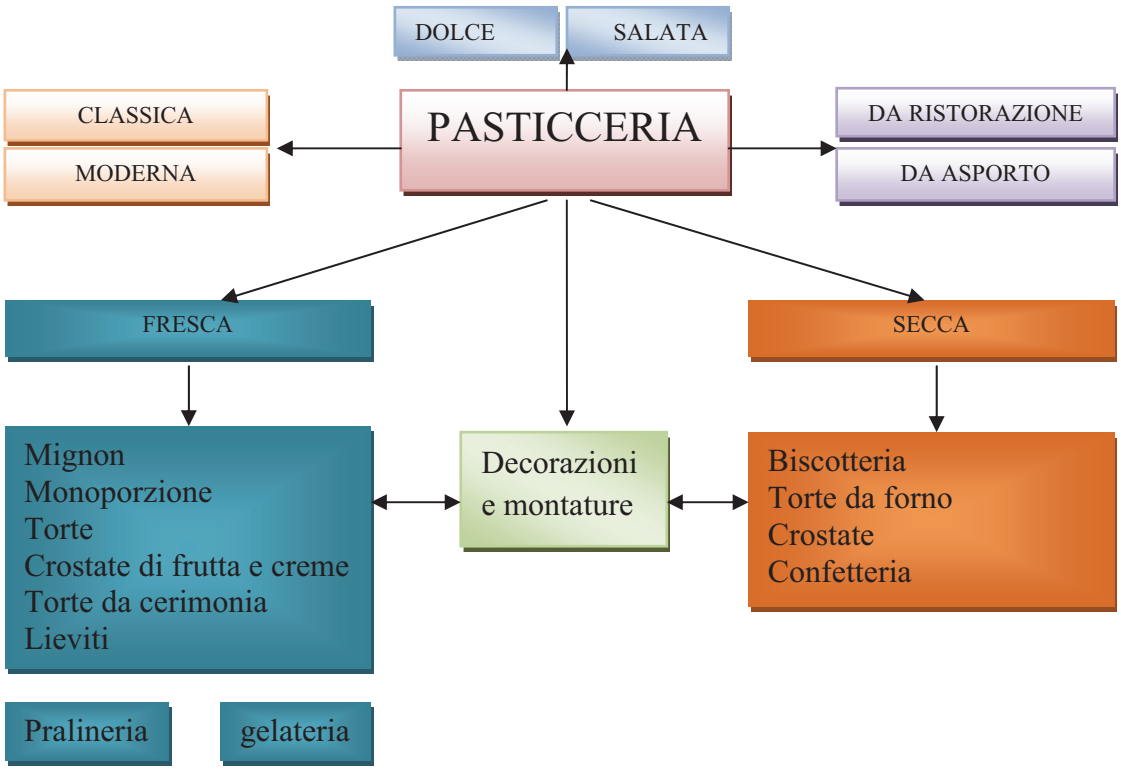
Pian piano, il pasticcere che per secoli ha lavorato solamente per le grandi casate nobili, esce dalle corti e si rivolge alla gente comune. Si aprono le prime pasticcerie artigianali abbinate inizialmente a forni che producevano pane e prodotti lievitati e così si cominciano a produrre anche dolci più semplici, diversi da quelli che avevano fino ad allora imbandito ed arricchito le tavole ed i banchetti dei nobili.

Oggi, i dolci sono presenti quotidianamente nella nostra alimentazione, dalla prima colazione fino al dolce di fine pasto e la pasticceria si è evoluta a tal punto da creare al proprio interno dei settori specifici che richiedono delle abilità particolari. Oggi, accanto al pasticcere che opera nelle pasticcerie artigianali che fa un po' di tutto, abbiamo anche figure specializzate nella decorazione, nella lavorazione del cioccolato o dello zucchero, nella produzione di prodotti lievitati o quant'altro.

Il fatto di specializzarsi in un settore specifico, non prescinde dal conoscere le basi e le tecniche fondamentali della pasticceria classica. Queste conoscenze, con l' impegno, il sacrificio e la passione, creano il professionista, che con il passare degli anni si crea un bagaglio professionale che rende la sua arte e la sua abilità unica.

Non esistono ricette giuste o sbagliate, esistono modi diversi per fare la stessa cosa, ognuno di noi può scegliere quello che gli piace di più, ed è proprio dal confronto di modi diversi di concepire una stessa cosa che si può crescere ed imparare sempre cose nuove.

La pasticceria e le sue branche



La pasticceria può essere divisa in varie branche, come indicato dallo schema.

Pasticceria classica: comprende i dolci tradizionali realizzati con le basi classiche.
Pasticceria moderna: comprende dolci innovativi realizzati con tecniche e basi nuove, caratterizzati da decorazioni lineari ed essenziali.

Pasticceria dolce: comprende tutti i prodotti dolci realizzati ed addolciti con zucchero o altri dolcificanti.
Pasticceria salata: comprende quei prodotti realizzati con basi di pasticceria neutre ma che hanno un gusto salato (torte rustiche, pani gastronomici etc…)

Pasticceria da ristorazione: comprende quei dolci (soprattutto al piatto e da buffet) che vengono serviti al tavolo per un consumo immediato. Si usano soprattutto nella ristorazione e nella banchettistica.
Pasticceria da asporto: comprende tutti quei dolci venduti al banco che il cliente porta via.

Pasticceria fresca: comprende tutti quei dolci freschi che hanno una conservazione breve che devono essere consumati nel giro di pochi giorni.
Pasticceria secca: comprende tutti quei dolci da forno che hanno una conservazione abbastanza lunga, in genere a temperatura ambiente, detti anche dolci da credenza, come biscotti, crostate secche etc…

La basi della pasticceria

La pasticceria è un settore della ristorazione molto complesso e vasto che ruota attorno a pochi elementi fondamentali: le basi di pasticceria.

Le basi di pasticceria sono preparazioni fondamentali che abbinate tra di loro danno vita ad una grande varietà di altre preparazioni, se poi pensiamo che ogni base di pasticceria ha diverse varianti, possiamo capire come è possibile, con piccoli accorgimenti, ottenere un' enorme varietà di dolci diversi.

È lo stesso principio delle lettere dell' alfabeto, combinandole in numero e modo diverso tra di loro, possiamo ottenere parole sempre nuove e diverse.

Naturalmente, gli accostamenti e gli abbinamenti non possono essere fatti a caso, ed anche le basi devono essere realizzate a modo, per ottenere prodotti buoni e vendibili.

Ecco perché è importante provare , sperimentare, dare ascolto al proprio istinto e seguire i propri gusti.

Le principali basi di pasticceria classiche sono le seguenti:

- ✓ ***Pan di Spagna***
- ✓ ***Crema pasticcera***
- ✓ ***Pasta frolla***
- ✓ ***Pasta sfoglia***
- ✓ ***Pasta choux***
- ✓ ***Bagno per dolci***

- ***Pan di Spagna***; fa parte dei composti montati. È fondamentale per la realizzazione di torte fresche e da forno, può essere preparato in numerose varianti.
- ***La crema pasticcera***; di tutte le crema è la più comune, usata per farcire e decorare mignon, monoporzioni e torte, si usa anche per crostate e torte da forno e può essere realizzata in un' infinità di gusti.
- ***La pasta frolla***; usata per crostate, torte da forno e biscotti. Ne esistono numerose varianti.
- ***La pasta sfoglia***; usata sia per la pasticceria dolce che per quella salata, si presta alla preparazione di sfoglie e rustici.
- ***La pasta choux***; anche questa base è usata per il dolce e per il salato, può essere cotta al forno o fritta.
- ***Il bagno per dolci***; fondamentale per bagnare, inzuppare ed aromatizzare dolci secchi e spugnosi. È molto versatile e si può variare nel gusto e nel tenore alcolico con molta facilità.

Naturalmente tutte le altre preparazioni di base come la pasta genovese, la crema al burro o all' inglese, la bavarese, la pasta matta o la mezza sfoglia e tante altre ancora, anche se non sono annoverate tra le basi tradizionali, hanno un' enorme importanza e chiunque opera nel campo della pasticceria deve conoscerle bene.

Per quanto riguarda la pasticceria moderna, si usano alcune basi specifiche, che però derivano sempre dalle basi classiche, come ad esempio alcuni composti montati che vengono usati come fondo o bordo per le torte moderne, bagne alcoliche ed analcoliche, creme alleggerite etc…

Ecco perché secondo me la conoscenza delle basi di pasticceria è fondamentale per una corretta realizzazione di qualsiasi dolce.

Le creme

Le creme sono la base per moltissimi dolci farciti, ed anche se ne esistono molti tipi le principali sono la crema pasticcera, la crema al burro e la crema all' inglese, dalle quali, con semplici aggiunte di ingredienti specifici come aromi o essenze, se ne possono ottenere una varietà incredibilmente vasta.
Vi sono poi le creme alla frutta che si preparano con succhi o puree di frutta, sostituendo in modo parziale o totale il latte, e quelle prive di glutine, che si preparano sostituendo la farina con amido di mais o fecola di patate.

La crema pasticcera

Crema pasticcera 1° metodo

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 300
Uova	Gr. 200
Farina grano tenero "00"	Gr. 150
Fecola di patate	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con il sale e la vanillina.
A parte amalgamare le uova con lo zucchero, unite la farina e la fecola e raffinate bene girando con una frusta.
Versate il composto delle uova nel latte e fate cuocere a fuoco vivo girando con una spatola e di tanto in tanto con una frusta.
Dopo 2 minuti di ebollizione la crema è cotta.

Punti critici e suggerimenti

Per essere sicuri che la crema sia cotta, controllare che sul fondo della pentola si sia formata una patina
Appena cotta la crema va allargata su una teglia di acciaio e coperta con pellicola a contatto in modo da evitare il formarsi di uno strato duro ed elastico in superficie .

Crema pasticcera 2° metodo

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 300
Tuorli d' uovo	Gr. 200
Farina grano tenero "00"	Gr. 150
Fecola di patate	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con il sale e la vanillina.
A parte amalgamare i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite la farina e la fecola raffinate bene girando con una frusta.
Versate il composto delle uova nel latte e fate cuocere a fuoco vivo girando con una spatola e di tanto in tanto con la frusta.
Dopo 2 minuti di ebollizione la crema è cotta.

Punti critici e suggerimenti

Per essere sicuri che la crema sia cotta, controllare che sul fondo della pentola si sia formata una patina
Appena cotta la crema va allargata su una teglia di acciaio e coperta con pellicola a contatto in modo da evitare il formarsi di uno strato duro ed elastico in superficie .

Crema pasticcera al cioccolato e varianti

Ingredienti	
Latte	Gr.1000
Cioccolato fondente	Gr. 500
Zucchero	Gr. 300
Uova	Gr. 200
Farina grano tenero “00”	Gr. 150
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con il sale e la vanillina.
A parte amalgamare le uova con lo zucchero, unite la farina e raffinate bene girando con una frusta.
Versate il composto delle uova nel latte e fate cuocere a fuoco vivo girando in con una spatola e di tanto in tanto con la frusta.
Dopo 2 minuti di ebollizione togliere dal fuoco, unire il cioccolato tagliato a scaglie e girare fino a completo scioglimento

Punti critici e suggerimenti

Per essere sicuri che la crema sia cotta, controllare che sul fondo della pentola si sia formata una patina.
Appena cotta la crema va allargata su una teglia di acciaio e coperta con pellicola a contatto in modo da evitare il formarsi di uno strato duro ed elastico in superficie .
Variando tipo di cioccolato possiamo ottenere la crema al cioccolato bianco, al latte, gianduia etc.

Alcune varianti della crema pasticcera

Crema pasticcera al cioccolato
Aggiungere a 1 litro di crema pasticcera bollente fuori dal fuoco gr. 500 di cioccolato a piacere tagliato a scaglie girando fino a completo scioglimento. Variando tipo di cioccolato possiamo ottenere la crema al cioccolato bianco, al latte, gianduia etc.

Crema pasticcera al caffè
Procedere come per la crema pasticcera classica sostituendo gr. 50 di latte con caffè espresso ed aggiungendo gr. 50 di caffè solubile.

Crema pasticcera alle mandorle
Procedere come per la crema pasticcera classica sostituendo gr. 200 di latte con latte di mandorla ed aggiungendo gr. 50 di liquore alle mandorle.

Crema Chantilly ai vari gusti Crema pasticcera (gusto a piacere)gr. 1000 Panna montata gr. 1000	Incorporare i due composti ben freddi. Variando il tipo di crema, otteniamo la crema chantilly di vari tipi.
Mezza Chantilly ai vari gusti Crema pasticcera (gusto a piacere) gr. 1000 Panna montata gr. 500	Incorporare i due composti ben freddi. Variando il tipo di crema, otteniamo la crema mezza chantilly di vari tipi.
Crema Montecarlo Crema Chantilly gr. 1000 Macedonia sciroppata strizzata gr. 300	Incorporare i due ingredienti ben freddi
Crema pralinata Crema mezza Chantilly gr. 1000 Granella di nocciole pralinate gr. 300	Incorporare i due ingredienti
Crema tiramisù Crema pasticcera classica gr. 1000 Mascarpone gr. 500 Panna montata g. 500 Zucchero a velo gr. 150	Incorporare prima la crema con il mascarpone, poi lo zucchero a velo ed in ultimo la panna montata
Crema al tartufo Crema mezza Chantilly cioccolato gr. 1000 Miele chiaro gr. 200 Granella nocciole pralinate gr. 150 Granella mandorle pralinate gr. 150 Pasta di nocciola gr. 50	Incorporare tutti gli ingredienti
Crema St. Honoré Crema pasticcera gr. 1000 Meringa italiana gr. 500 Panna montata gr. 500	Incorporare in successione i tre ingredienti
Crema al limone Crema pasticcera gr. 1000 Pasta di limone gr. 100	Incorporare i due composti ben freddi

Crema all' arancia Crema pasticcera gr. 1000 Pasta di arancia gr. 100	Incorporare i due composti ben freddi
Crema moretto Mezza chantilly al cioccolato gr. 1000 Gocce di cioccolato (o scaglie) gr 200 Liquore al cioccolato gr. 50	Incorporare alla crema prima il liquore e il cioccolato e poi la panna montata
Crema menta e cioccolato Mezza Chantilly al cioccolato gr. 1000 Caramelle alla menta polverizzate gr. 200	Incorporare i due elementi
Crema cioccolato, Rum ed arancia Mezza Chantilly al cioccolato gr. 1000 Pasta di arancia gr. 200 Rum gr. 50	Incorporare tutti gli ingredienti
Crema bianco mangiare Crema chantilly alle mandorle gr. 1500 Latte di mandorla gr. 100	Incorporare il latte di mandorla alla crema e poi la panna montata
Crema Mont Blanc Crema chantilly gr. 1000 Marron glacé in pasta gr. 500	Incorporare la pasta di marron glacé alla crema e poi la panna montata
Crema all' amaretto Crema pasticcera alle mandorle gr. 1000 Amaretti secchi polverizzati gr. 100 Liquore amaretto gr. 50	Incorporare tutti gli ingredienti
Crema cioccolato e pere Crema pasticcera al cioccolato gr. 1000 Polpa di pere a cubetti gr. 250 Zucchero gr. 100 Distillato di pere gr. 50	Caramellare lo zucchero, aggiungere le pere ed il distillato. Lasciar cuocere per un minuto, far raffreddare ed incorporare alla crema al cioccolato
Crema al cappuccino Crema al cioccolato bianco gr. 1000 Caffè liofilizzato gr. 20 Liquore al caffè gr. 25	Incorporare tutti gli ingredienti
Crema creola Crema pasticcera gr. 1000 Panna montata gr. 500 Caramelle al rum gr. 300	Sciogliere a bagnomaria o al microonde le caramelle ed incorporarle alla crema pasticcera. In ultimo incorporare la panna montata

Creme speciali

Crema pasticcera senza glutine 1° metodo

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 300
Tuorli d' uovo	Gr. 200
Amido di mais	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 80
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con il sale e la vanillina.
A parte amalgamare i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite la fecola e l' amido di mais e raffinate bene girando con una frusta.
Versate il composto delle uova nel latte e fate cuocere a fuoco vivo girando con una spatola e di tanto in tanto con una frusta.
Dopo 2 minuti di ebollizione la crema è cotta.

Punti critici e suggerimenti

Per essere sicuri che la crema sia cotta, controllare che sul fondo della pentola si sia formata una patina
Appena cotta la crema va allargata su una teglia di acciaio e coperta con pellicola a contatto in modo da evitare il formarsi di uno strato duro ed elastico in superficie .

Crema pasticcera senza glutine 2° metodo

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 300
Tuorli d' uovo	Gr. 200
Farina di riso	Gr. 160
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con il sale e la vanillina.
A parte amalgamare i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite la farina di riso e raffinate bene girando con una frusta.
Versate il composto delle uova nel latte e fate cuocere a fuoco vivo girando con una spatola e di tanto in tanto con una frusta.
Dopo 2 minuti di ebollizione la crema è cotta.

Punti critici e suggerimenti

Per essere sicuri che la crema sia cotta, controllare che sul fondo della pentola si sia formata una patina
Appena cotta la crema va allargata su una teglia di acciaio e coperta con pellicola a contatto in modo da evitare il formarsi di uno strato duro ed elastico in superficie .

Crema pasticcera salata

Ingredienti	
Latte	Gr. 600
Panna fresca	Gr. 400
Tuorli	Gr. 250
Parmigiano grattugiato.	Gr. 200
Burro	Gr. 50
Amido di riso	Gr. 80
Noce moscata	Gr. 10
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Portate ad ebollizione il latte con il burro, e a parte incorporare alla panna fresca tutti gli altri ingredienti.
Quando il latte bolle togliere dal fuoco ed unite a filo il composto di panna e altri ingredienti girando in continuazione con una frusta.
Rimettere sul fuoco e sempre girando fate bollire per due minuti.
Stendere su acciaio e coprire con carta pellicola a contatto.

La crema al burro

La crema al burro era molto usata fino a qualche anno fa, mentre ora si usa molto più raramente a causa dell'eccessiva pesantezza dovuta alla forte presenza di materia grassa al proprio interno.
Comunque questa crema presenta alcuni vantaggi, tra cui quello di conservarsi molto a lungo anche a temperatura ambiente, cosa che la rende ideale per la realizzazione di dolci da esposizione o torte monumentali.
Ci sono tre diverse modalità di realizzazione di questa crema, tutte e tre descritte a seguire, però bisogna dire che quella che si avvicina di più alla versione classica originale è quella realizzata con i tuorli e lo zucchero cotto.
Questa crema non presenta difficoltà particolari per la sua realizzazione, ma è importante dire che anche se si conserva a lungo fuori del frigorifero, è bene conservarla sempre ad una temperatura di 4°C e prima di usarla occorre lasciarla per 10 minuti a temperatura ambiente, altrimenti sarebbe troppo dura.
Da questa crema se ne ricavano molte altre come descritto nella tabella che segue.

Crema al burro base crema pasticcera

Ingredienti	
Latte	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Burro	Gr. 500
Tuorli	Gr. 300
Farina grano tenero "00"	Gr. 60
Alcool puro	Gr. 20
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con metà dello zucchero.
A parte incorporate ai tuorli il resto dello zucchero, la farina, il sale e la vanillina e lavorare bene con la frusta.
Unire al latte bollente e cuocere a fuoco moderato lasciando bollire due minuti e girando in continuazione con spatola e frusta. Mettere la crema bollente in planetaria con la foglia e lasciar girare fino a farla raffreddare. (25 °C circa). Unire il burro ammorbidito un po' alla volta e lasciar montare fino a completo raffreddamento. In ultimo unire l' alcool.

Crema al burro metodo diretto

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 800
Burro	Gr. 500
Margarina	Gr. 500
Latte	Gr. 150
Alcool puro	Gr. 10

Procedimento

Ammorbidire il burro e la margarina, metterli in planetaria e far girare a velocità media. Unire il latte tiepido e un po' alla volta lo zucchero, aumentare la velocità e lasciar montare per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto soffice e ben montato. In ultimo unire l' alcool. Conservare in frigorifero, ma prima di usarla lasciarla qualche minuto a temperatura ambiente.

Crema al burro con tuorli e zucchero cotto

Ingredienti	
Burro	Gr. 1250
Zucchero	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Acqua	Gr. 300
Alcool puro	Gr. 10

Procedimento

Cuocere lo zucchero con l' acqua a 121°C.
Unire a filo alle uova montate in planetaria facendo girare a velocità alta e lasciar girare fino a quando il composto non diventa tiepido.
A questo punto unire il burro ammorbidito un po' alla volta e lasciar montare fino a completo raffreddamento.
In ultimo unire l' alcool.

Alcune varianti della crema al burro

Crema al burro al cioccolato Crema al burro gr. 1000 Cioccolato a piacere (fondente, bianco o al latte) gr. 300	Incorporare a filo il cioccolato fuso
Crema al burro leggera Crema al burro gr. 1000 Panna montata gr. 500	Incorporare i due composti ben freddi
Crema al burro moka Crema al burro gr. 1000 Caffè ristretto gr. 100 Polvere di caffè gr. 20	Incorporare i due composti ben freddi
Crema al burro stracciatella Crema al burro gr. 1000 Panna montata gr. 500 Scaglie di cioccolato gr. 200	Incorporare il cioccolato alla crema e poi la panna montata
Crema al burro alle mandorle Crema al burro gr. 1000 Latte di mandorla gr. 100	Incorporare i due composti ben freddi
Crema al burro leggera al cioccolato Crema al burro al cioccolato gr. 1000 Panna montata gr. 500	Incorporare i due composti ben freddi
Crema al burro all' arancia Crema al burro gr. 1000 Pasta di arancia gr. 200	Incorporare in successione i tre ingredienti
Crema al limone Crema al burro gr. 1000 Pasta di limone gr. 100	Incorporare i due composti ben freddi

La crema inglese

La crema inglese è una crema molto fluida utilizzata come salsa di accompagnamento per dolci secchi o spugnosi o come base per la preparazione di mousse o bavaresi.
La ricetta originale prevede l' assenza completa di farina o amido ed una cottura a bagnomaria fino alla temperatura di 65/70°C in modo da far addensare leggermente la crema e di non farla strappare. Si può preparare anche sotto forma di una crema pasticcera molto più liquida, ottenuta diminuendo la quantità di farina o amido rispetto alla ricetta classica o diluendo la crema pasticcera già pronta con panna liquida o latte, ma in questo caso parliamo solamente di scorciatoie che ci consentono di ottenere un prodotto simile alla crema inglese ma che in realtà non lo è.
Questa crema può essere aromatizzata in molti modi, come riportato dalla tabella che segue le ricette.

Crema inglese senza addensanti

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 300
Tuorli d'uovo	Gr. 200
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Frustare brevemente i tuorli con lo zucchero il sale e la vanillina.
Unire il latte bollente girando con una frusta e lasciar cuocere a bagnomaria sempre girando fino a far raggiungere la temperatura di 70 °C.

Punti critici e suggerimenti

Non portare ad ebollizione altrimenti le uova si strapperebbero formando una stracciatella

Crema inglese con addensanti

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 300
Tuorli d'uovo	Gr. 200
Fecola di patate	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Frustare brevemente i tuorli con lo zucchero, la fecola, il sale e la vanillina.
Unire il latte bollente girando con una frusta e lasciar cuocere a bagnomaria sempre girando fino a far raggiungere la temperatura di 70 °C.

Punti critici e suggerimenti

Questa crema si può cuocere anche a fuoco vivo facendo attenzione a non farla bollire troppo

Crema inglese metodo veloce

Ingredienti	
Crema pasticcera	Gr. 1000
Latte	Gr. 500

Procedimento

Diluire la crema con il latte, frustare bene e filtrare in modo da eliminare ogni residuo di crema.

Alcune varianti della crema inglese

Crema all' inglese metodo veloce Crema pasticcera gr. 1000 Latte gr. 500	Diluire la crema con il latte frustando bene e filtrando.
Crema all' inglese al cioccolato Crema all' inglese gr. 1000 Cioccolato fondente gr. 500	Unire il cioccolato a scaglie alla crema ben calda e girare fino a completo scioglimento
Crema all' inglese al cacao Crema all' inglese gr. 1000 Cacao amaro in polvere gr. 150	Incorporare il cacao ai tuorli prima di aggiungere il latte
Crema all' inglese al caffè Crema all' inglese gr. 1000 Caffè ristretto gr. 100 Caffè solubile gr. 50	Unire i due tipi di caffè al latte prima di aggiungerlo ai tuorli
Crema all' inglese alle mandorle Crema all' inglese gr. 1000 Latte di mandorla gr. 100	Incorporare il latte di mandorla quando la crema è pronta
Crema all' inglese al limone Crema all' inglese gr. 1000 Pasta di limone gr. 50	Incorporare la pasta di limone a fine cottura
Crema all' inglese all' arancia Crema all' inglese gr. 1000 Pasta di arancia gr. 100	Incorporare la pasta di arancia a fine cottura

Creme alla frutta

Le creme alla frutta si possono preparare in diversi modi.
Il primo metodo prevede l' aggiunta di un concentrato di frutta ad una crema pasticcera classica, in questo caso si ha la possibilità di utilizzare basi già pronte che necessitano solamente di un assemblaggio ed il gusto della crema rimane molto delicato e leggero.
Un secondo metodo consiste nel realizzare una crema con il procedimento della crema pasticcera classica sostituendo metà o una percentuale del latte con purea o succo di frutta, in questo caso la crema avrà un gusto molto più deciso. In questo caso però, se si usano succhi di frutta acidi (arancio, pompelmo, limone, ananas, etc…) bisogna farli bollire per qualche minuto prima di unirli al latte in modo da distruggere l' acidità ed evitare l' acidificazione del latte stesso.
Un ultimo metodo consiste nel procedere come per la crema pasticcera sostituendo completamente il latte con succo di frutta assoluto o miscelato ad acqua, ottenendo così creme con un gusto forte e ben deciso.
Questo ultimo metodo consente di realizzare creme prive di lattosio, e sostituendo la farina con fecola o amido, anche senza glutine.

Alcuni tipi di creme alla frutta

Crema all' ananas

Ingredienti	
Succo di ananas	Gr. 1100
Zucchero	Gr. 250
Uova	Gr. 200
Farina grano tenero "00"	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 100
Succo di limone	Gr. 10

Procedimento

Far bollire il succo d' ananas con il limone.
In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi.
Togliere il succo dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando in continuazione con la frusta.
Cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Togliere dal fuoco e coprire con pellicola a contatto per evitare il formarsi della patina.

Crema all' arancia

Ingredienti	
Succo di arancia	Gr. 1100
Zucchero	Gr. 250
Uova	Gr. 200
Farina grano tenero "00"	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 100
Succo di limone	Gr. 10

Procedimento

Far bollire il succo d' arancia con il limone.
In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi. Togliere il succo dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando in continuazione con la frusta. Cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Togliere dal fuoco e coprire con pellicola a contatto per evitare il formarsi della patina.

Crema alla banana

Ingredienti	
Purea di banana	Gr. 500
Latte	Gr. 400
Zucchero	Gr. 500
Uova	Gr. 200
Acqua	Gr. 100
Farina grano tenero “00”	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 100
Succo di limone	Gr. 10
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Miscelare la purea di banana con l’ acqua, il succo di limone e metà dello zucchero e fate bollire per 1 minuto, dopodiché unire il latte e portare di nuovo ad ebollizione.
In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero rimasto e la vanillina, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi.
Togliere il latte con la purea di banane dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando in continuazione con la frusta.
Cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Togliere dal fuoco e coprire con pellicola a contatto.

Punti critici e suggerimenti

Questa crema si può fare anche sostituendo il latte con l’ acque e la farina con amido di mais, ottenendo così una crema priva di glutine e lattosio.

Crema al limone senza latte

Ingredienti	
Succo di limone	Gr. 500
Acqua	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Uova	Gr. 200
Farina grano tenero “00”	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 100
Succo di limone	Gr. 10

Procedimento

Far bollire il succo di limone con l’ acqua.
In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi.
Togliere il succo dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando in continuazione con la frusta.
Cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Togliere dal fuoco e coprire con pellicola a contatto per evitare il formarsi della patina.

Crema al limone con latte

Ingredienti	
Succo di limone	Gr. 500
Latte	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Uova	Gr. 200
Farina grano tenero “00”	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 100
Succo di limone	Gr. 10

Procedimento

Far bollire il succo di limone per 5 minuti, dopodiché unire il latte e portare di nuovo ad ebollizione con l’ acqua.
In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi.
Togliere il succo dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando in continuazione con la frusta.
Cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Togliere dal fuoco e coprire con pellicola a contatto per evitare il formarsi della patina.

Crema ai frutti tropicali

Ingredienti	
Uova	Gr. 300
Purea di banana	Gr. 200
Purea di mango	Gr. 200
Succo di ananas	Gr. 200
Purea di papaia	Gr. 200
Zucchero	Gr. 200
Latte o acqua	Gr. 200
Farina grano tenero "00"	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 50
Succo di limone	Gr. 10
Vanillina	Gr. 2

Procedimento

Miscelare la purea di frutta con i succhi compreso quello di limone e fate bollire per 5 minuti, dopodiché frullare bene, aggiungere l' acqua o il latte e portare di nuovo ad ebollizione.
In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero rimasto e la vanillina, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi.
Togliere il latte con la purea di banane dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando in continuazione con la frusta.
Cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Togliere dal fuoco e coprire con pellicola a contatto per evitare il formarsi della patina.

Punti critici e suggerimenti

Questa crema si può fare anche sostituendo la farina con amido di mais, ottenendo così una crema priva di glutine.

Crema ai frutti di bosco

Ingredienti	
Succo di frutti di bosco	Gr.8 00
Acqua o latte	Gr. 200
Zucchero	Gr. 500
Uova	Gr. 200
Farina grano tenero "00"	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 100

Procedimento

Far bollire il succo con l' acqua o il latte
In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi.
Togliere il succo dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando in continuazione con la frusta.
Cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Togliere dal fuoco e coprire con pellicola a contatto per evitare il formarsi della patina.

Punti critici e suggerimenti

Questa crema si può fare anche sostituendo la farina con amido di mais, ottenendo così una crema priva di glutine.

Crema di pere e cioccolato

Ingredienti		Procedimento
Succo di pera	Gr. 500	Far bollire il succo di pera con la purea ed il latte.
Purea di pera	Gr. 300	In una bastardella frustare leggermente le uova con lo zucchero, unire farina e fecola e lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi.
Polpa di pera	Gr. 200	
Latte	Gr. 200	
Zucchero	Gr. 200	Togliere il composto di pera e latte dal fuoco ed unire a filo il composto di uova e farina girando con la frusta.
Cioccolato fondente	Gr. 200	
Uova	Gr. 200	Unire la polpa di pera tagliata a pezzettini molto piccoli e cuocere a fuoco dolce sempre girando con frusta e spatola fino a quando la crema non avrà bollito per 2 minuti.
Farina grano tenero "00"	Gr. 100	
Fecola di patate	Gr. 50	
		Togliere dal fuoco, unire il cioccolato tagliato a scaglie e girare fino a completo scioglimento.
		Coprire con pellicola a contatto per evitare il formarsi della patina.

Punti critici e suggerimenti

Il cioccolato fondente può essere sostituito con cioccolato bianco o al latte, e può essere aggiunto anche un po' di liquore alla pera o crema cacao (i liquori vanno aggiunti al composto di latte e pera quando raggiunge l' ebollizione).

I composti montati
Pan di Spagna

Il pan di Spagna è un composto montato che viene usato in pasticceria per la realizzazione di torte ed altri dolci classici come il diplomatico e che può essere usato anche per la realizzazione di torte da forno come la torta di mele o di ricotta e dolci simili.
La caratteristica di questo composto è l' estrema sofficità che lo rende adatto soprattutto per torte basse o come elemento di farcitura, ma meno adatto per torte alte, alzate e dolci che devono sostenere un certo peso.
Questa base può essere realizzata anche con l' aggiunta di ingredienti particolari che gli conferiscono caratteristiche specifiche in modo da ottenere diversi tipi di pan di Spagna.
La maggiore difficoltà nella sua realizzazione sta nella cottura, infatti non bisogna aprire il forno troppo presto perché il composto potrebbe abbassarsi. Per controllare la cottura occorre essere accorti che il composto si stacchi dai bordi della teglia di cottura, oppure infilando uno stecchino al centro del dolce, una volta estratto, questo deve risultare asciutto e non appiccicoso.

Pan di Spagna classico **metodo con planetaria**

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Farina di grano tenero "00"	Gr. 300
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero ed il sale in planetaria a velocità forte fino ad ottenere un composto ben montato.
Incorporare un poco alla volta la farina setacciata con movimenti lenti e circolari dall' alto verso il basso.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 160-180 °C.
Per controllare la cottura, osservare quando il pan di Spagna si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il pan di Spagna potrebbe abbassarsi.

Pan di Spagna classico **metodo a mano**

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Farina di grano tenero "00"	Gr. 300
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Separare i tuorli dagli albumi.
Montare i tuorli con lo zucchero ed il sale fino ad ottenere un composto ben montato che scrive a nastro, e a parte montare gli albumi a neve ben ferma.
Incorporare poco alla volta molto delicatamente con movimenti lenti e circolari dall' alto verso il basso gli albumi ai tuorli e poi allo stesso modo incorporare anche la farina setacciata.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 160-180 °C.
Per controllare la cottura, osservare quando il pan di Spagna si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il pan di Spagna potrebbe abbassarsi.

Pan di Spagna al cioccolato metodo con planetaria

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Farina di grano tenero “00”	Gr. 250
Cacao amaro in polvere	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero ed il sale in planetaria a velocità forte fino ad ottenere un composto ben montato.
Incorporare poco alla volta la farina ed il cacao setacciati assieme con movimenti lenti e circolari dall’ alto verso il basso.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 160-180 °C.Per controllare la cottura, osservare quando il pan di Spagna si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il pan di Spagna potrebbe abbassarsi.

Pan di Spagna al cioccolato metodo a mano

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Farina di grano tenero “00”	Gr. 300
Cacao amaro in polvere	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Separare i tuorli dagli albumi.
Montare i tuorli con lo zucchero ed il sale fino ad ottenere un composto ben montato che scrive a nastro, e a parte montare gli albumi a neve ben ferma. Incorporare poco alla volta molto delicatamente con movimenti lenti e circolari dall’ alto verso il basso gli albumi ai tuorli e poi allo stesso modo incorporare anche la farina setacciata assieme al cacao amaro in polvere.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 160-180° C. Per controllare la cottura, osservare quando il pan di Spagna si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il pan di Spagna potrebbe abbassarsi.

Pan di Spagna con farina di riso senza glutine e latte

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 400
Farina di riso	Gr. 350
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero il sale e la vanillina in planetaria a velocità forte fino ad ottenere un composto ben montato.
Incorporare a questo composto con movimenti lenti e circolari dall’ alto verso il basso poco alla volta la farina di riso e l’ amido setacciati assieme.
Versare in uno stampo antiaderente e infornare a 160°C.
Per controllare la cottura, osservare quando il pan di Spagna si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il pan di Spagna potrebbe abbassarsi.

Pan di Spagna con farina di riso al cioccolato

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 400
Farina di riso	Gr. 300
Cacao amaro in polvere	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero il sale e la vanillina in planetaria a velocità forte fino ad ottenere un composto ben montato.
Incorporare a questo composto con movimenti lenti e circolari dall' alto verso il basso poco alla volta la farina di riso e il cacao setacciati assieme.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 160-180° C.
Versare in uno stampo antiaderente e cuocere in forno a 160-180° C.
Per controllare la cottura, osservare quando il pan di Spagna si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il pan di Spagna potrebbe abbassarsi.

Genovese

La pasta genovese è per molti aspetti simile al pan di Spagna ma risulta molto più consistente e compatta e quindi più adatta a torte più alte e pesanti.
Presenta le stesse difficoltà e necessita delle stesse accortezze del pan di Spagna.

Genovese

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Farina di grano tenero "00"	Gr. 250
Fecola di patate	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare a bagnomaria le uova con lo zucchero ed il sale in planetaria a velocità forte fino ad ottenere un composto ben montato. Incorporare poco alla volta la farina e la fecola setacciate assieme con movimenti lenti e circolari dall' alto verso il basso.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 160-180 °C.
Per controllare la cottura, osservare quando il composto si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti la genovese potrebbe abbassarsi.
Se si usa la planetaria, per riscaldare il composto durante la montatura, si può mettere sotto il cestello un recipiente con acqua bollente in modo che il vapore scaldi il cestello stesso.

Alcune varianti della genovese

Genovese al cacao
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di cacao amaro in polvere che deve essere setacciato con il resto della farina ed incorporato assieme ad essa.

Genovese al caffè
Aggiungere agli ingredienti gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi o alle uova.

Genovese alle mandorle
Eliminare gr. 50 di farina e sostituirla con gr. 100 di farina di mandorle. Setacciare quest' ultima con il resto della farina ed incorporarla al composto secondo la ricetta classica.

Genovese alle mandorle e caffè
Aggiungere agli ingredienti del biscotto alle mandorle gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi o alle uova.

Genovese all' amaretto
Sostituire nella ricetta del biscotto classico gr. 50 di farina con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla restante farina.

Genovese alle mandorle e cioccolato
Eliminare gr. 50 di farina di mandorle ed aggiungere gr. 50 di cacao amaro in polvere, che deve essere incorporato assieme alla farina.

Pan tamburo

Il pan tamburo è una base simile alla genovese ma ancora più consistente e compatta.
La sua preparazione è simile a quella del biscotto con la differenza che si cuoce in forme più alte.
Infatti il pan tamburo è usato per realizzare torte e dolci molto alti e spesso ricoperti da glassa di zucchero o cioccolato plastico.
Anche il pan tamburo può essere preparato in varie tipologie con l' aggiunta di farine o ingredienti particolari. Per la cottura, si usano le stesse tecniche del pan di Spagna o della genovese.

Pan tamburo

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 250
Farina grano tenero "00"	Gr. 250
Zucchero a velo	Gr. 250
Acqua	Gr. 100
Fecola di patate	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero semolato e 100 gr. di zucchero a velo per 15 minuti a velocità elevata fino ad ottenere una meringa abbastanza consistente e a parte montare i tuorli con lo zucchero a velo rimanente, il sale fino e la vanillina.
Incorporare molto delicatamente metà della meringa ai tuorli, incorporare poi metà della farina e della fecola setacciate assieme, poi il resto della meringa e per finire il resto della farina e della fecola.
In ultimo incorporare l' acqua.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere a 180°C per 30 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il composto potrebbe abbassarsi.
Per controllare la cottura, osservare quando il composto si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Alcune varianti del pan tamburo

Pan tamburo al cacao
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di cacao amaro in polvere che deve essere setacciato con il resto della farina ed incorporato assieme ad essa.

Pan tamburo alle mandorle
Aggiungere alla ricetta del pan tamburo classico gr. 100 di farina di mandorle.

Pan tamburo al caffè
Aggiungere agli ingredienti del pan tamburo classico gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi e gr. 50 di caffè ristretto da incorporare alla fine.

Pan tamburo alle mandorle e caffè
Aggiungere agli ingredienti del pan tamburo alle mandorle gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi.

Pan tamburo ordinario all' amaretto
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla restante farina.

Pan soffice

Il pan soffice è una variante del pan di Spagna che risulta ancora più soffice e delicata. Spesso viene consumato da solo come torta da forno, ma cotto a strato basso è ottimo come fondo per torte o bavaresi. La ricetta classica è quella al cioccolato fondente, ma sostituendo quest' ultimo con un altro tipo di cioccolato si possono ottenere varianti veramente interessanti. La presenza del cioccolato e del burro e la scarsa presenza di farina rendono necessario l' utilizzo del lievito in polvere e questo rende molto delicata la fase di cottura. Infatti per la cottura, bisogna seguire le stesse tecniche usate per il pan di Spagna.

Pan soffice al cioccolato

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 300
Cioccolato fondente	Gr. 200
Zucchero a velo	Gr. 150
Farina brano tenero"00"	Gr. 100
Burro	Gr. 100
Latte	Gr. 50
Lievito in polvere	Gr. 16
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con metà dello zucchero a velo per 15 minuti a velocità elevata fino ad ottenere una meringa abbastanza consistente e a parte montare i tuorli con lo zucchero a velo rimanente, il sale fino e la vanillina.
Incorporare molto delicatamente con movimenti circolari dall' alto verso il basso i due composti, poi unire a filo il cioccolato sciolto assieme al burro e in ultimo incorporare sempre delicatamente la farina ed il lievito.
A questo punto unire il latte, versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere a 180°C per 40 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il composto potrebbe abbassarsi.
Una volta cotto, sformatelo e lasciatelo raffreddare su di una griglia.
Per controllare la cottura, osservare quando il composto si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Alcune varianti del pan soffice

Pan soffice al cioccolato bianco
Sostituire il cioccolato fondente con cioccolato bianco.

Pan soffice al caffè
Aggiungere agli ingredienti gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi.

Pan soffice al cappuccino
Pan soffice al cioccolato bianco con gr. 20 di caffè liofilizzato aggiunto agli albumi ancora liquidi.

Pan soffice alle mandorle
Pan tamburo al cioccolato fondente o bianco con l' aggiunta di gr. 100 di farina di mandorle da incorporare assieme alla farina normale.

Pan soffice all' amaretto
Sostituire nella ricetta del pan soffice al cioccolato fondente gr. 50 di farina con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla restante farina.

Pan soffice al cocco
Pan soffice al cioccolato bianco con l'aggiunta di gr. 100 di farina di cocco unita a quella normale.

Biscotto piatto **variante semplificata del biscotto ordinario**

Il pan tappeto è un composto montato che viene cotto in strati più o meno sottili ed è utilizzato come fondo o contorno di torte e composti cremosi come bavaresi o mousse.
Possiamo realizzare diversi tipi di pan tappeto e tutti possono essere caratterizzati da qualche ingrediente particolare come una farina o una polvere di frutta secca o disidratata e possono anche essere decorati con pasta sigaretta o cioccolato.

Biscotto piatto classico

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 250
Farina grano tenero "00"	Gr. 250
Zucchero a velo	Gr. 50
Fecola di patate	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero semolato per 15 minuti a velocità elevata fino ad ottenere una meringa abbastanza consistente e a parte montare i tuorli con lo zucchero a velo.
Incorporare molto delicatamente metà della meringa ai tuorli, incorporare poi metà della farina e della fecola setacciate assieme, poi il resto della meringa e per finire il resto della farina e della fecola.
Stendere su silpat o carta da forno e cuocere a 220°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.

Biscotto piatto al cioccolato

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 250
Farina grano tenero"00"	Gr. 200
Zucchero a velo	Gr. 50
Fecola di patate	Gr. 50
Cacao amaro in polvere	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero semolato per 15 minuti a velocità elevata fino ad ottenere una meringa abbastanza consistente e a parte montare i tuorli con lo zucchero a velo.
Incorporare molto delicatamente metà della meringa ai tuorli, incorporare poi metà della farina, fecola e cacao setacciati assieme, poi il resto della meringa e per finire il resto della farina, fecola e cacao.
Stendere su silpat o carta da forno e cuocere a 220°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.

Biscotto piatto alle mandorle

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 100
Farina grano tenero "00"	Gr. 200
Farina di mandorle	Gr. 200
Zucchero a velo	Gr. 200
Fecola di patate	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1
	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero semolato per 15 minuti a velocità elevata fino ad ottenere una meringa abbastanza consistente e a parte montare i tuorli con lo zucchero a velo.
Incorporare molto delicatamente metà della meringa ai tuorli, incorporare poi metà della farina e della fecola setacciate assieme, poi il resto della meringa e per finire il resto della farina e della fecola. Infine, incorporare anche la farina di mandorle.(sempre delicatamente)
Stendere su silpat o carta da forno e cuocere a 220°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.

Biscotto piatto con farina di riso **senza glutine e latticini**

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 250
Farina di riso	Gr. 300
Zucchero a velo	Gr. 100
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Separare gli albumi ai tuorli.
Montare gli albumi con lo zucchero semolato per 15 minuti a velocità elevata fino ad ottenere una meringa abbastanza consistente e a parte montare i tuorli con lo zucchero a velo.
Incorporare molto delicatamente metà della meringa ai tuorli, incorporare poi metà della farina di riso e l' amido setacciati assieme, poi il resto della meringa e per finire il resto della farina e amido.
Stendere su silpat o carta da forno e cuocere a 220°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.

Biscotto piatto con farina di riso e cacao **senza glutine e latte**

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 250
Farina di riso	Gr. 250
Zucchero a velo	Gr. 50
Cacao amaro in	Gr. 50
polvere	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	

Procedimento

Separare gli albumi ai tuorli.
Montare gli albumi con lo zucchero semolato per 15 minuti a velocità elevata fino ad ottenere una meringa abbastanza consistente e a parte montare i tuorli con lo zucchero a velo.
Incorporare molto delicatamente metà della meringa ai tuorli, incorporare poi metà della farina di riso e cacao setacciati assieme, poi il resto della meringa e per finire il resto della farina e cacao.
Stendere su silpat o carta da forno e cuocere a 220°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.

Biscotto piatto al cacao senza farina

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 250
Albumi	Gr. 250
Tuorli	Gr. 150
Cacao amaro in polvere	Gr. 600
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero, unire i tuorli appena sbattuti ed infine il cacao setacciato.
Stendere su silpat o carta da forno e cuocere a 160°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.

Biscotto piatto decorato

Ingredienti	
Pasta sigaretta	Gr. 250
Composto per pan tappeto (a piacere)	Gr. 250

Procedimento

Su un foglio di silpat o carta da forno stendere un sottile strato di pasta sigaretta e con l' aiuto di un apposito pettine fare il disegno desiderato.
Mettere per 10 minuti in abbattitore o congelatore, ricoprire con il composto per pan tappeto dando lo spessore voluto e cuocere in forno a 200°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.
La pasta sigaretta può essere colorata, e perché il colore risalti maggiormente è necessario che sia un colore abbastanza carico e vivo e faccia in bel contrasto con quello del biscotto.

Biscotto piatto salato

Ingredienti	
Albumi	Gr. 360
Tuorli	Gr. 240
Farina grano tenero "00"	Gr. 200
Fecola	Gr. 100
Zucchero	Gr. 50
Sale fino e pepe bianco	Gr. 2

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero, unire a metà degli albumi tuorli appena sbattuti ed infine alternando, incorporare la farina e la fecola setacciate assieme, il sale con il pepe e il resto degli albumi.
Stendere su silpat o carta da forno e cuocere a 160°C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, avvolgetelo con pellicola ancora caldo, in modo che le parti più asciutte si ammorbidiscano.

Biscotto soffice da bordura **variante semplificata del biscotto Charlotte**

Questo biscotto viene utilizzato soprattutto come contorno per torte, mousse, semifreddi e bavaresi, e grazie alla sua consistenza, resiste molto all' umidità dei composti di farcitura.

Biscotto soffice da bordura

Ingredienti	
Albumi	Gr. 400
Zucchero semolato	Gr. 300
Farina grano tenero"00"	Gr. 300
Tuorli	Gr. 300
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero ed a parte frustare leggermente i tuorli con sale e vanillina.
Incorporare i tuorli a filo agli albumi e poi incorporare molto delicatamente con movimenti circolari dall' alto verso il basso la farina setacciata.
Stendere su carta antiaderente o silpat e pettinare con l'apposito pettine.
Cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Questo tipo di biscotto può essere usato come fondo per torte. Controllare la cottura con uno stecchino (Inserendolo all' interno del biscotto in cottura, deve risultare asciutto e non bagnato o appiccicoso).

Alcune varianti del biscotto soffice da bordura

Biscotto soffice da bordura al cacao
sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di cacao amaro in polvere che deve essere setacciato con il resto della farina ed incorporato assieme ad essa.

Biscotto soffice da bordura alle mandorle e cioccolato
Eliminare gr. 50 di farina di mandorle ed aggiungere gr. 50 di cacao amaro in polvere, che deve essere incorporato assieme alla farina.

Biscotto soffice da bordura al caffè
Aggiungere agli ingredienti del biscotto classico gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi.

Biscotto soffice da bordura alle mandorle e caffè
Aggiungere agli ingredienti del biscotto alle mandorle gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi.

Biscotto soffice da bordura all' amaretto
Sostituire nella ricetta del biscotto classico gr. 50 di farina con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla restante farina.

Biscotto mandorlato **variante semplificata del biscotto joconde**

Il biscotto mandorlato è un composto montato che rispetto al pan tappeto, risulta anche più soffice, morbido ed elastico. Viene cotto a spessore di 1-2 cm., ed è usato in genere come fondo per torte e semifreddi.

Biscotto mandorlato

Ingredienti	
Albumi	Gr. 350
Uova	Gr. 250
Zucchero a velo	Gr. 300
Farina di mandorle	Gr. 300
Farina grano tenero "00"	Gr. 50
Burro	Gr. 40

Procedimento

Frustare leggermente le uova, incorporare la farina"00", metà dello zucchero a velo, la farina di mandorle, il burro ed infine gli albumi montati a neve ben ferma con l' altra metà dello zucchero.
Stendere su silpat facendo delle forme a spirale con un sacco a poche o stendendolo con una spatola e cuocere in forno a 180 °C per 20 – 25 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Questo tipo di biscotto può essere usato come fondo per torte. Controllare la cottura con uno stecchino (inserendolo all' interno del biscotto in cottura, deve risultare asciutto e non bagnato o appiccicoso).

Alcune varianti del biscotto mandorlato

Biscotto mandorlato al cacao
Sostituire gr. 50 di farina di mandorle con gr. 50 di cacao amaro in polvere che deve essere setacciato con la farina "00" ed incorporato assieme ad essa.

Biscotto mandorlato al caffè
Aggiungere agli ingredienti del biscotto classico gr. 20 di caffè liofilizzato da incorporare assieme alle uova.

Biscotto mandorlato all' amaretto
Sostituire nella ricetta del biscotto classico gr. 50 di farina di mandorle con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla farina "00".

Biscotto meringato **variante semplificata della daquoise**

Il biscotto meringato è un composto montato a base di albume e farina di mandorle e pertanto assomiglia ad una meringa che però rimane più morbida e gommosa. Viene cotto a spessore di 1-2 cm., ed è usato in genere come fondo per torte e semifreddi.

Biscotto meringato classico

Ingredienti	
Albume	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 350
Farina di mandorle	Gr. 350
Zucchero a velo	Gr. 250

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero, unire delicatamente la farina di mandorle con lo zucchero a velo miscelati assieme, fare le forme desiderate su carta da forno e cuocere a 160 °C per 20 minuti circa.

Alcune varianti del biscotto meringato

Biscotto meringato al cacao
Sostituire gr. 50 di farina di mandorle con gr. 50 di cacao amaro in polvere che deve essere setacciato con il resto della farina di mandorle e lo zucchero a velo.

Biscotto meringato al limone
Unire agli albumi montati gr. 50 di succo di limone e poi procede come per la ricetta classica.

Biscotto meringato al caffè
Aggiungere agli ingredienti del biscotto classico gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme agli albumi.

Biscotto meringato al cocco
Sostituire gr. 100 di farina di mandorle con gr. 100 di farina di cocco.

Biscotto meringato all' amaretto
Sostituire nella ricetta del biscotto classico gr. 50 di farina di mandorle con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla restante farina.

Altri composti montati

Oltre ai composti montati classici come il pan di Spagna o la genovese, ve ne sono altri molto importanti che vengono utilizzati per la preparazioni di dolci famosi e conosciuti in tutto il mondo.

Base per Sacher

Ingredienti	
Tuorli	Gr. 600
Albumi	Gr. 450
Cioccolato fondente	Gr. 400
Farina di mandorle	Gr. 400
Burro	Gr. 400
Zucchero semolato	Gr. 350
Uova	Gr. 250
Farina grano tenero “00”	Gr. 160

Procedimento

Montare le uova, i tuorli e 150 gr. di zucchero e a parte montare gli albumi con lo zucchero rimanente.
Unire alla montata di uova e tuorli il cioccolato ed il burro fusi assieme, poi metà degli albumi, poi le farine ed in ultimo il resto degli albumi.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere a 180°C per 40 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Aspettare almeno 30 minuti prima di aprire il forno perché il composto potrebbe abbassarsi.
Questo tipo di biscotto può essere usato come fondo per torte. Controllare la cottura con uno stecchino (inserendolo all’ interno del biscotto in cottura, deve risultare asciutto e non bagnato o appiccicoso).

Pasta margherita

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 700
Uova	Gr. 500
Farina di grano tenero “00”	Gr. 300
Fecola di patate	Gr. 300
Burro	Gr. 200
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

In una bastardella lavorate con la frusta per qualche minuto le uova con lo zucchero, ponete il recipiente a bagnomaria e riprendete a frustare il composto finché non sia ben montato e gonfio come uno zabaione, facendo in modo che non superi la temperatura di 50°C.
Ritirate dal fuoco il recipiente e passate la pasta nella planetaria o in montatrice, dove continuerete a montarla fino al suo completo raffreddamento.
Quando sollevando la frusta la pasta formerà una sorta di nastro continuo, toglietela dalla planetaria o montatrice e incorporatevi delicatamente farina e fecola setacciate assieme, lavorando la pasta con un movimento dal basso verso l’alto.
Mescolando in questo modo, unite il burro a filo e quando l’avrete fatto assorbire del tutto, versate il composto negli stampi in precedenza imburrati e infarinati e passate in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti la genovese potrebbe abbassarsi.
Se si usa la planetaria, per riscaldare il composto durante la montatura, si può mettere sotto il cestello un recipiente con acqua bollente in modo che il vapore scaldi il cestello stesso.

Montata per delizie al limone

Ingredienti	
Uova intere	Gr. 200
Zucchero a velo	Gr. 200
Farina di grano tenero “00”	Gr. 200
Acqua calda	Gr. 50
Lievito in polvere	Gr. 32
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero ed il sale in planetaria a velocità forte fino ad ottenere un composto ben montato.
Incorporare un po’ alla volta la farina ed il lievito setacciati assieme con movimenti lenti e circolari dall’ alto verso il basso.
Ed in ultimo unire l’ acqua facendo attenzione a non far smontare il composto.
Versare in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 160-180 °C.
Per controllare la cottura, osservare quando il pan di Spagna si stacca dai bordi, o infilzando con uno stecchino, questo risulta asciutto e non appiccicoso.

Punti critici e suggerimenti

Evitare di aprire il forno troppo presto altrimenti il pan di Spagna potrebbe abbassarsi.

La pasta frolla

La pasta frolla è forse la base di pasticceria più usata.
Ne esisto svariati tipi e viene usata per fare biscotti, crostate e torte da forno.
Sono tre le tipologie più conosciute: quella classica da stendere con il mattarello, quella soffice da stendere con la spatola o con il sacchetto e quella montata che viene modellata con il sacco a poche.
Tutti i tipi vengono cotti su teglia imburrata o infarinata o carta da forno a 180 °C con una cottura molto veloce, necessaria per non far rimanere la frolla troppo dura.

Pasta frolla classica

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr.1000
Margarina crema o burro	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 500
Uova intere	Gr. 250
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare la margarina con lo zucchero.
Aprire la farina a fontana, mettere al centro il panetto di margarina e zucchero, le uova e gli aromi.
Impastare molto velocemente.
Mettere a riposare 10 minuti in frigorifero prima di utilizzare.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l' impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.

Pasta frolla soffice

Ingredienti	
Farina grano tenero"00"	Gr.1000
Margarina crema o burro	Gr. 500
Zucchero a velo	Gr. 500
Uova intere	Gr. 250
Lievito vanigliato	Gr. 36
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare la margarina con lo zucchero.
Aprire la farina a fontana, mettere al centro il panetto di margarina e zucchero, le uova, il lievito e gli aromi.
Impastare molto velocemente.
Mettere a riposare 10 minuti in frigorifero prima di utilizzare.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l' impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.

Pasta frolla da sacco

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr.900
Margarina crema o burro	Gr. 600
Zucchero semolato	Gr. 500
Uova intere	Gr. 400
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare in una ciotola la margarina con lo zucchero.
unire tutti gli altri ingredienti ed impastare molto velocemente.
Mettere nel sacco a poche e fare le forme volute.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l' impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.
Una volta fatte le forme sulla teglia far riposare in frigorifero 30 minuti prima di cuocere in forno.

Pasta frolla montata

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 1200
Margarina crema o burro	Gr. 1000
Zucchero a velo	Gr. 600
Uova intere	Gr. 300
Vanillina	Gr. 1
Aroma limone	Q.b.

Procedimento

Montare la margarina con lo zucchero.
Incorporare a filo le uova e poi la farina molto lentamente.
Mettere nel sacco a poche e fare le forme desiderate.

Punti critici e suggerimenti

Una volta fatte le forme sulla teglia far riposare in frigorifero 30 minuti in modo che la frolla in cottura non si schiacci troppo

Pasta frolla sbrisolona

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 1000
Margarina crema o burro	Gr. 400
Zucchero a velo	Gr. 400
Uova intere	Gr. 250
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Ammorbidire la margarina e poi impastare velocemente tutti gli ingredienti assieme. L' impasto deve risultare sgranato e non compatto.
Compattare leggermente l' impasto sul fondo della teglia aiutandosi con il palmo della mano.
Cuocere come una normale pasta frolla.

Punti critici e suggerimenti

Una volta fatte le forme sulla teglia far riposare in frigorifero 30 minuti in modo che la frolla in cottura non si schiacci troppo

Alcune varianti delle paste frolle

Tutti i tipi di pasta frolla possono essere variati secondo il seguente schema

Pasta frolla al cacao
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di cacao amaro in polvere.

Pasta frolla alle mandorle
Sostituire gr. 250 di farina con gr. 250 di farina di mandorle.

Pasta frolla al caffè
Aggiungere al momento di unire le uova gr. 20 di caffè liofilizzato e gr. 50 di caffè ristretto .

Pasta frolla alle mandorle e caffè
Aggiungere agli ingredienti della pasta frolla alle mandorle gr. 20 di caffè liofilizzato .

Pasta frolla all' amaretto
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati.

Pasta frolla agli agrumi
Aggiungere per ogni gr. 1000 di impasto gr. 80 di pasta di arancia o gr. 50 di pasta di limone.

Pasta frolla Linzer

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 300
Margarina crema o burro	Gr. 300
Tuorli cotti	Gr. 125
Zucchero a velo	Gr. 50
Rum	Gr. 50
Cannella in polvere	Gr. 5
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1
Aroma limone	Q.b.

Procedimento

Montare in planetaria il burro con tutti gli ingredienti tranne la farina, unire delicatamente la farina girando il meno possibile.
Questa frolla si modella e stende con il sacco a poche.

Punti critici e suggerimenti

Una volta fatte le forme sulla teglia far riposare in frigorifero 30 minuti in modo che la frolla in cottura non si schiacci troppo.

Pasta frolla salata

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1500
Burro	Gr. 1250
Parmigiano grattugiato	Gr. 400
Uova	Gr. 250
Latte	Gr. 200
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Ammorbidire il burro ed impastare velocemente con tutti gli altri ingredienti.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l’ impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.

Pasta brisée o pasta matta

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr.1000
Margarina crema o burro	Gr. 600
Uova intere	Gr. 250
Acqua	Gr. 100
Zucchero semolato	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare la margarina con lo zucchero.
Aprire la farina a fontana, mettere al centro il panetto di margarina e zucchero, le uova e gli aromi.
Impastare molto velocemente.
Mettere a riposare 10 minuti in frigorifero prima di utilizzare.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l’ impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.

Paste frolle speciali

Pasta frolla senza glutine

Ingredienti	
Farina di riso	Gr.800
Margarina crema o burro	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 500
Uova intere	Gr. 250
Amido di mais	Gr. 200
Lievito vanigliato	Gr. 16
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare la margarina con lo zucchero.
Aprire a fontana la farina di riso setacciata assieme all' amido di mais, mettere al centro il panetto di margarina e zucchero le uova, il lievito e gli aromi.
Impastare molto velocemente.
Mettere a riposare 10 minuti in frigorifero prima di utilizzare.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l' impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.

Pasta frolla al cioccolato senza glutine

Ingredienti	
Farina di riso	Gr.800
Margarina crema o burro	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 500
Uova intere	Gr. 300
Amido di mais	Gr. 200
Cacao amaro in polvere	Gr. 50
Lievito vanigliato	Gr. 16
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare la margarina con lo zucchero.
Aprire a fontana la farina di riso setacciata assieme all' amido di mais e al cacao.
Mettere al centro il panetto di margarina e zucchero, il lievito, le uova e gli aromi.
Impastare molto velocemente.
Mettere a riposare 10 minuti in frigorifero prima di utilizzare.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l' impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.

Pasta frolla senza uova

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr.1000
Margarina crema o burro	Gr. 650
Zucchero semolato	Gr. 350
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare la margarina con lo zucchero.
Aprire la farina a fontana, mettere al centro il panetto di margarina e zucchero e gli aromi.
Impastare molto velocemente.
Se necessario aggiungere un po' di latte.
Mettere a riposare 10 minuti in frigorifero prima di utilizzare.

Punti critici e suggerimenti

Occorre essere molto veloci durante l' impasto, altrimenti la pasta frolla si strappa e si sgretola.

Alcune preparazioni a base di pasta frolla

La pasta frolla è l' impasto più utilizzato per la preparazione di biscotti ed altre piccole preparazioni, eccone alcuni tipi.

Occhi di bue
Dischetto e ciambellina dello stesso diametro cotti separatamente e poi assemblati mettendo sotto il dischetto intero, e sopra la ciambellina con in mezzo un po' di marmellata di albicocche. In ultimo si spolvera di zucchero a velo.

Bombe di frolla
Fare un dischetto di pasta frolla dello spessore di mm. 4 e del diametro di cm. 12. Mettere al centro un po' di farcia per sfogliate ricce e richiudere i bordi verso il centro. Capovolgere la bomba e modellarla arrotolandola sul piano da lavoro con il palmo della mano facendo attenzione a far rimanere sempre la parte "richiusa" sotto. Lasciar riposare 1 ora in frigorifero , spennellare di uovo sbattuto e poi cuocere su carta da forno a 200 °C per 10 minuti circa.

Biscottini semplici
Stendere la pasta frolla dello spessore di mm. 4, fare delle forme a piacere, spennellare d' uovo sbattuto, decorare se si vuole con frutta secca o ciliegine candite e poi cuocere in forno a 180 °C. su carta da forno o teglia imburrata ed infarinata.

La pasta sfoglia

La pasta sfoglia è una delle basi di pasticceria più usate ed apprezzate con la quale si realizzano torte classiche come il diplomatico ed il millefoglie o il St. Honoré, ed anche una vasta gamma di pasticcini secchi e biscotti come per esempio i sacrestani, i sombreri e le vestagliette.
Questo impasto è composto da ingredienti molto semplici ma il procedimento per la realizzazione richiede molta cura ed attenzione perché anche se le varie fasi di preparazione di per sé non presentano difficoltà particolari, devono essere fatte con cura ed attenzione, altrimenti si rischia di compromettere la buona sfogliatura della pasta una volta cotta.

Pasta sfoglia

Ingredienti	
Farina americana	Kg. 1
Margarina tipo sfoglia	Kg. 1
Acqua	Gr. 450
Sale fino	Gr. 5

Procedimento

Impastare la margarina con 250 gr. della farina e formare un panetto liscio e squadrato. A parte impastare la restante farina con l' acqua fino ad ottenere un panetto molto liscio e raffinato.
Lasciar riposare i panetti per 15 minuti circa. Stendere il panetto di acqua e farina a croce, sistematevi al centro quello di margarina e farina, richiudete e stendete molto delicatamente fino ad ottenere una striscia rettangolare di 2 centimetri di altezza. Ripiegare a libro e lasciar riposare 15 minuti. Ripetere l'operazione fino a stendere la pasta sfoglia per 5 volte. A questo punto, potete usarla.

Punti critici e suggerimenti

A seconda dell' uso che ne dobbiamo fare, la pasta sfoglia può essere bucata, cosparsa di zucchero, o salata prima di essere infornata.

Alcune varianti della pasta sfoglia

Al cacao
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di cacao amaro in polvere

Gastronomica
Sostituire la margarina con il burro.

Mezza sfoglia
Ridurre della metà la quantità della margarina o del burro.

Al cocco
Sostituire gr. 100 di farina con gr. 100 di farina di cocco.

All' amaretto
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla restante farina.

Alcune preparazioni a base di pasta sfoglia

La pasta sfoglia si presta alla preparazione di molti tipi di dolci e biscotti che sono sempre molto apprezzati. Eccone alcuni tipi.

Vestagliette
Stendere la pasta sfoglia spolverandola di zucchero semolato fino a formare un rettangolo dello spessore di cm. 0,5. Arrotolare la sfoglia partendo dalle due estremità più lontane fino ad arrivare al centro quasi a formare un binocolo. Tagliare delle fette dello spessore di cm. 2, passarle nello zucchero semolato e cuocere in forno a 180 °C fino a completa caramellizzazione, girare e far caramellare anche l' altro lato.

Sacrestani
Stendere la pasta sfoglia spolverandola di zucchero semolato formando due rettangoli dello spessore di cm. 0,5 e delle dimensioni di cm. 10 x 40. Sovrapporre le due sfoglie, tagliare delle strisce larghe cm. 2 , attorcigliare al centro girando due volte come a formare una farfalla e sistemare su carta da forno. Spolverare con zucchero a velo ed infornare a 180 °c e quando i sacrestani sono ben caramellati, girarli, spolverare di nuovo con zucchero a velo e lasciar caramellare anche l' altra parte.

Sfogliatelle ruvide
Stendere la pasta sfoglia spolverandola di zucchero semolato formando un rettangolo dello spessore di cm. 0,5 e delle dimensioni di cm. 10 x 40. Ricavarne delle strisce della larghezza di cm. 2, inciderle leggermente in senso diagonale con la punta di un coltello, spennellare con acqua, cospargere di zucchero semolato e cuocere in forno a 180 °C fino a completa caramellizzazione.

Sfogliatelle lucide
Stendere la pasta sfoglia spolverandola di zucchero semolato formando un rettangolo dello spessore di cm. 0,5 e delle dimensioni di cm. 10 x 40. Ricavarne delle strisce della larghezza di cm. 2, stendere su di esse un sottile strato di glassa per sfogliatine e cuocere in forno a 180 °C per 20 minuti circa.

Sfogliate ripiene
Stendere la pasta sfoglia spolverandola di zucchero semolato formando un rettangolo dello spessore di cm. 0,5 e delle dimensioni di cm. 10 x 40. Arrotolare la sfoglia seguendo il lato più lungo formando un rotolo lungo cm. 10, avvolgerlo nella pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Tagliare delle fette spesse cm. 1, stenderle leggermente con un mattarello, mettere al centro un po' di crema o marmellata e richiudere bagnando i bordi con dell' acqua. Spennellare anche la superficie di acque e cuocere in forno alla temperatura di 180 °C fino a far caramellare bene la superficie.

Saccottini
Stendere la pasta sfoglia spolverandola di zucchero semolato formando un rettangolo dello spessore di cm. 0,5. Ricavatene dei rettangoli di cm. 10x5. Mettere al centro la farcia desiderata (crema, marmellata, ricotta etc…), bagnare i bordi e ripiegare a metà schiacciando bene il perimetro. Spennellare di acqua, cospargere di zucchero semolato e cuocere in forno alla temperatura di 180 °C fino a completa caramellizzazione.

Glassa per sfogliatine

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 250
Albume	Gr. 60
Farina grano tenero "00"	Gr. 30

Procedimento

Amalgamare tutti gli ingredienti, stendere sulla sfoglia cruda e cuocere normalmente.

Pasta choux

La pasta choux è una base usata sia nella pasticceria che nella cucina salata e può essere cotta sia al forno che fritta. In questo secondo caso i bignè si gonfieranno gradualmente e si gireranno da soli, l' importante è che la temperatura dell' olio non superi i 160°C.
Nel caso della cottura al forno invece bisogna partire con una temperatura di almeno 180 °C e non aprire il forno troppo presto per evitare che le forme ancora morbide si appiattiscano.
Le forme classiche che si possono fare con la pasta choux sono le seguenti

- Micro, sono della grandezza di bottoncini e vengono usati per accompagnare zuppe e consommé
- Mignon, sono grandi come una castagna e se ne calcolano 6 a porzione
- Profiterole, poco più piccoli di un uovo, tre a porzione
- Bignè, grandi come una mela, uno a porzione
- Eglaire, hanno una forma allungata, in genere se ne calcola uno a porzione

Ci sono altre forme composte come i cigni, i funghi etc. l' importante è considerare un peso di 120 – 140 grammi a porzione.

Pasta choux classica

Ingredienti	
Acqua	Gr. 1000
Farina grano tenero "00"	Gr. 600
Margarina tipo crema	Gr. 400
Uova	Gr. 900
Sale fino	1 pizzico

Procedimento

Far bollire l' acqua con la margarina ed il sale.
Togliere dal fuoco, unire la farina e girare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Cuocere a fuoco dolce girando con una spatola fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare.
Incorporare le uova due alla volta.

Punti critici e suggerimenti

Quando si incorporano le uova, è importante che le uova vengano incorporate bene a mano a mano che vengono aggiunte, altrimenti c'è il rischio che la pasta si strappi tutta.
Questo tipo di pasta choux si può anche friggere. La margarina si può sostituire con olio di semi.

Pasta choux al cacao

Ingredienti	
Acqua	Gr. 1000
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Margarina tipo crema	Gr. 400
Uova	Gr. 900
Cacao amaro in polvere	Gr. 100
Sale fino	1 pizzico

Procedimento

Far bollire l' acqua con la margarina ed il sale.
Togliere dal fuoco,unire la farina ed li cacao e girare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Cuocere a fuoco dolce girando con una spatola fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare.
Incorporare le uova due alla volta.

Punti critici e suggerimenti

Quando si incorporano le uova, è importante che le uova vengano incorporate bene a mano a mano che vengono aggiunte, altrimenti c'è il rischio che la pasta si strappi tutta.
Questo tipo di pasta choux si può anche friggere.

Bagne

Il bagno per dolci è un elemento importantissimo per i dolci assemblati con diverse basi ed in particolare con il pan di Spagna. Si può realizzare una base analcolica aromatizzata come da ricetta descritta di seguito o partire da una base neutra come lo sciroppo a 30° baumé ed aggiungere elementi che ci consentono di ottenere bagne diverse, come riportato nella tabella che segue.

Bagno per dolci analcolico

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 1000	Tagliare la bacca di vaniglia a metà per la lunghezza, metterla assieme e tutti gli altri ingredienti e lasciar bollire 5 minuti.
Zucchero	Gr. 500	
Bacca vaniglia	N. 1	
Cannella in stecche	N. 1	Togliere dal fuoco, coprire e lasciar raffreddare.
Chiodi di garofano	N. 5	Una volta freddo filtrare ed usare a piacere.

Punti critici e suggerimenti

Questo bagno per dolci può essere aromatizzato ed insaporito a piacere con liquori ed altri aromi.

Sciroppo 30° baumé (o anche bé)

Ingredienti		Procedimento
Zucchero	Gr. 1250	Far bollire assieme per 5 minuti.
Acqua	Gr. 1000	

Punti critici e suggerimenti

Questo sciroppo viene usato come base per realizzare molte bagne alcooliche ed aromatizzate.

Tabella di alcune bagne derivanti dallo sciroppo a 30° bé

Nome bagna	Sciroppo 30 ° bé.	Acqua	Liquore		Altri ingredienti	
Al caffè	Gr. 1000	-	Al caffè	Gr. 250	Caffè ristretto	Gr. 100
Alle mandorle	Gr. 1000	Gr. 100	-	-	Latte di mandorla	Gr. 100
Alla menta	Gr. 1000	Gr. 100	Crema menta	Gr. 250	Sciroppo di menta	Gr. 100
Al maraschino	Gr. 1000	-	Maraschino	Gr. 250	-	-
Al cacao	Gr. 1000	-	Crema cacao	Gr. 250	Cacao am. in polvere	Gr. 50
Alle pere	Gr. 1000	-	Pere	Gr. 300	-	-
Al Kirsch	Gr. 1000	-	Kirsch	Gr. 300	-	-
Al rum	Gr. 1000	-	Rum 45°	Gr. 250	-	-
Al lampone	Gr. 1000	-	Lampone	Gr. 300	Polpa lampone	Gr. 250
All' arancia	Gr. 1000	-	Arancia	Gr. 400	-	-
All' amaretto	Gr. 1000	-	Amaretto	Gr. 200	-	-
Alla liquirizia	Gr. 1000	-	Liquirizia	Gr. 300	-	-
All' anice	Gr. 1000	-	Anice	Gr. 300	-	-
Alla strega	Gr. 1000	-	Strega	Gr. 300	-	-

Dolci al cucchiaio

I dolci a cucchiaio sono tutti quei dolci che hanno una consistenza cremosa e che quindi vengono mangiati con un cucchiaio.
Per questioni di comodità, nella maggior parte dei casi questi dolci vengono preparati già a porzione per evitare che nel servizio, data la loro consistenza morbida e delicata, si possano rovinare esteticamente.
Tutti questi dolci devono essere accompagnati da una componente secca, come cialde, pan di Spagna, biscotti vari, e da una salsa che può far parte già del dolce, come ad esempio per il crème caramelle.

Mousse e bavaresi

Mousse e bavaresi sono composti che si somigliano molto in quanto presentano una consistenza simile, ma in realtà sono molto diverse per ingredienti e metodi di preparazione. Le ***mousse*** sono composte da un elemento principale che può essere purea di frutta, cioccolato etc. che viene miscelato alla stessa quantità di panna montata e addensato con colla di pesce o dall' effetto indurente dell' elemento principale che le compone (come nel caso del cioccolato). Le ***bavaresi*** sono invece composte da una parte di crema inglese, panna montata e l' elemento che conferisce il gusto (purea di frutta, concentrati o essenze varie) addensate con colla di pesce o gelatina.

Mousse

Alcune mousse a base di cioccolato

Mousse al cioccolato fondente metodo diretto

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1000
Panna fresca	Gr. 1000

Procedimento

Portare ad ebollizione 400 gr. di panna, togliere dal fuoco, unire il cioccolato fondente tagliato a scaglie e girare fino a completo scioglimento. A parte montare la panna rimasta non troppo dura ed incorporare a filo il composto di panna e cioccolato girando delicatamente con una frusta. Mettere negli stampi desiderati e lasciar raffreddare in frigorifero per 4 ore.

Punti critici e suggerimenti

Questo tipo di mousse è neutra e può essere aromatizzata a piacere con liquori o altri aromi.

Mousse al cioccolato fondente a base montata

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Cioccolato fondente	Gr. 600
Uova	Gr. 200
Zucchero	Gr. 80
Brandy	Gr. 20
Rum	Gr. 20

Procedimento

Montare a bagnomaria le uova con lo zucchero ed i liquori fino ad ottenere un composto spumoso. Togliere dal fuoco, unire il cioccolato fuso e metà della panna rimasta e montata non troppo dura girando velocemente. Incorporare lentamente tutta la panna rimasta, colare negli stampi desiderati e mettere in frigorifero almeno 4 ore.

Punti critici e suggerimenti

Questo tipo di mousse è neutra e può essere aromatizzata a piacere con liquori o altri aromi.

Principali varianti della mousse al cioccolato

Al cioccolato bianco
Sostituire il cioccolato fondente con cioccolato bianco.

Al cioccolato al latte
Sostituire il cioccolato fondente con cioccolato al latte.

Alcune mousse derivate da quella al cioccolato

Partendo dal procedimento della mousse a base di cioccolato, si possono ricavare molti tipi di mousse con la semplice aggiunta di un ingrediente o un' aroma.
Nella mousse con metodo diretto gli ingredienti (o l' ingrediente) si aggiungono prima di incorporare la panna, mentre nella mousse a base montata si aggiungono dopo aver incorporato la prima parte di panna semimontata. Nel caso si debbano aggiungere liquidi o distillati, questi vanno a sostituire i liquori previsti nella ricetta base. Seguendo questi esempi, si possono ottenere svariate mousse a piacere.

Nome mousse	*Mousse di base (gr. 1000)*	*Ingrediente da aggiungere*
Cioccolato e pere	Cioccolato fondente	Gr. 40 distillato di pere, Gr. 200 purea di pere ristretta Gr. 200 di polpa di pera a pezzetti caramellata
Cioccolato ed arancia	Cioccolato fondente	Gr. 100 di pasta di arancia
Cioccolato ed ananas	Cioccolato fondente	Gr, 100 di pasta di ananas
Tartufo	Cioccolato al latte	Gr. 100 di pasta di nocciola Gr. 200 di granella di nocciole pralinate
Liquirizia	Cioccolato bianco	Gr. 40 di liquore alla liquirizia Gr. 100 di liquirizia pura fusa in 100 gr. di panna
Cannella	Cioccolato bianco	Gr. 10 di cannella in polvere
Alla menta	Cioccolato fondente o bianco	Gr. 50 di liquore alla menta Gr. 50 di pasta alla menta
Cioccolato e fragole	Cioccolato bianco	Gr. 50 di liquore alle fragole Gr. 100 di purea di fragole ristretta Gr. 50 di fragole disidratate
Amaretto	Cioccolato fondente	Gr. 100 di amaretti secchi polverizzati Gr. 50 di liquore amaretto
Caffè	Cioccolato fondente	Gr. 20 di caffè solubile Gr. 50 di caffè ristretto
Mandorla	Cioccolato bianco	Gr. 200 di latte di mandorla al posto di gr. 200 di panna
Cappuccino	Cioccolato bianco	Gr. 20 di caffè solubile Gr. 50 di caffè ristretto

Mousse alla frutta

Le mousse alla frutta si compongono di 4 elementi: purea di frutta, zucchero, panna fresca e colla di pesce.
La proporzione per la realizzazione di una mousse alla frutta è la seguente: purea di frutta e zucchero gr. 1000, panna fresca gr. 1000, colla di pesce gr. 32, il rapporto tra frutta e zucchero varia a seconda della dolcezza della frutta o dei gusti di chi la prepara, l' importante è che frutta + zucchero assieme siano la stessa quantità della panna.
Se si usano succhi o purea di frutta che hanno un alto tasso di acidità, occorre farli bollire qualche minuto in modo da distruggere l' elemento acido ed evitate l' acidificazione della panna. In questo modo, si ha una migliore azione addensante della colla di pesce che per effetto dell' acidità di alcuni frutti perde parte del proprio potere addensante.
Riportiamo qualche esempio di ricetta con alcune eccezioni rappresentate dall' utilizzo di succhi di agrumi o di altri ingredienti particolari.

Mousse alle fragole

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Purea di fragole	Gr. 700
Zucchero	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 32
Acqua	Q.b.

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e quando è completamente ammorbidita immergerla in gr. 50 di panna bollente fino a farla sciogliere completamente.
Incorporare la colla di pesce fusa alla purea di fragole, unire lo zucchero e girare bene con una frusta fino a far sciogliere lo zucchero.
Unire a questo punto la panna montata incorporandola lentamente per evitare che si strappi.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero.

Mousse all' ananas

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Succo di ananas	Gr. 700
Zucchero	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 32
Acqua	Q.b.

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
Portare ad ebollizione il succo di ananas con lo zucchero per 5 minuti, togliere dal fuoco ed unire la colla di pesce ben strizzata, girare con una frusta e lasciar raffreddare.
Unire a questo punto la panna montata incorporandola lentamente per evitare che si strappi.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero

Mousse al limone

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 400
Succo di limone	Gr. 300
Acqua	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 40

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
Portare ad ebollizione il succo di limone con lo zucchero per 5 minuti, unire la colla di pesce ben strizzata, girare con una frusta e lasciar raffreddare. Unire a questo punto la panna montata incorporandola lentamente per evitare che si strappi.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero

Mousse all' arancia

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Succo di arancia	Gr. 700
Zucchero	Gr. 300
Acqua	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 40

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
Portare ad ebollizione il succo di arancia con lo zucchero per 5 minuti, unire la colla di pesce ben strizzata, girare con una frusta e lasciar raffreddare.
Unire a questo punto la panna montata incorporandola lentamente per evitare che si strappi.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero

Mousse al kiwi

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Purea di kiwi	Gr. 400
Zucchero	Gr. 300
Acqua	Gr. 300
Succo di limone	Gr. 50
Colla di pesce	Gr. 40

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
Portare ad ebollizione la purea di kiwi, il succo di limone e lo zucchero per 5 minuti, unire la colla di pesce ben strizzata, girare con una frusta e lasciar raffreddare.
Unire a questo punto la panna montata incorporandola lentamente per evitare che si strappi.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero

Mousse di pere

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Purea di pera	Gr. 800
Zucchero	Gr. 200
Succo di limone	Gr. 50
Acqua	Gr. 40
Colla di pesce	Gr. 40

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e quando è completamente ammorbidita immergerla in gr. 50 di panna bollente fino a farla sciogliere completamente.
Unire la colla di pesce alla purea di pera, aggiungere poi il succo di limone fatto bollire per 2 minuti, ed in ultimo la panna montata, incorporandola lentamente per evitare che si strappi.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero

Mousse di pesche

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Purea di pesca	Gr. 400
Succo di pesca	Gr. 300
Zucchero	Gr. 300
Succo di limone	Gr. 50
Acqua	Gr. 40
Colla di pesce	Gr. 40

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e quando è completamente ammorbidita immergerla in gr. 50 di panna bollente fino a farla sciogliere completamente.
Unire la colla di pesce alla purea e al succo di pesca, aggiungere poi il succo di limone fatto bollire per 2 minuti, ed in ultimo la panna montata, incorporandola lentamente per evitare che si strappi.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero

Mousse realizzate con meringa italiana e pasta bomba

Le mousse possono essere preparate anche con l' utilizzo di meringa italiana e pasta bomba.
La pasta bomba viene usata per le mousse alla crema o frutta secca, mentre la meringa italiana per le mousse alla frutta.
Si riporta di seguito la tabella che indica le proporzioni.

Tabella proporzioni per mousse con meringa italiana e pasta bomba

Mousse alla frutta	Meringa italiana Gr. 1000	Panna semimontata Gr. 1000	Purea di frutta Gr. 1000	Colla di pesce Gr. 36	Riposo in frigo Ore 6
Alle creme o frutta secca	Pasta bomba Gr. 1000	Panna semimontata Gr. 1000	Pasta aromatica gr. 50 Frutta secca tritata gr. 350	Colla di pesce Gr. 36	Riposo in frigo Ore 6

Meringa italiana

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Albume	Gr. 500
Acqua	Gr. 150

Procedimento

Mettere a montare gli albumi in planetaria e a parte far cuocere lo zucchero con l' acqua portandolo ad una temperatura di 121 °C.
Incorporare a filo lo zucchero bollente agli albumi montati versandolo molto lentamente e tenendo la planetaria a velocità alta. Lasciar girare la planetaria fino a completo raffreddamento abbassare abbassando leggermente la velocità.

Punti critici e suggerimenti

Questa meringa viene usata come base per mousse e semifreddi alla frutta, ed è pastorizzata in quanto lo zucchero a 121 °C versato a filo porta il composto a una temperatura di 65 °C circa, pastorizzando quindi il prodotto.

Pasta bomba base semifreddo

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Tuorli	Gr. 500
Acqua	Gr. 150

Procedimento

Mettere a montare i tuorli in planetaria e a parte far cuocere lo zucchero con l' acqua portandolo ad una temperatura di 121 °C.
Incorporare a filo lo zucchero bollente i tuorli montati versandolo molto lentamente e tenendo la planetaria a velocità alta. Lasciar girare la planetaria fino a completo raffreddamento abbassando leggermente la velocità.

Punti critici e suggerimenti

Questa base viene usata come base per mousse e semifreddi alle creme, ed è pastorizzata in quanto lo zucchero a 121 °C versato a filo porta il composto a una temperatura di 65 °C circa, pastorizzando quindi il prodotto.

Alcune mousse preparate con meringa o pasta bomba

Mousse	*Meringa italiana*	*Pasta Bomba*	*Panna Semi montata*	*Altri ingredienti*	*Colla di pesce*	*Tempo in frigorifero*
Al pistacchio	Gr. 1000		Gr. 1000	Pasta di pistacchio Gr. 200	Gr. 25	6 ore
Al tiramisù		Gr. 1000	Gr. 1000	Mascarpone gr. 1000 Caffè ristretto gr. 100	Gr. 35	6 ore
Al tartufo		Gr. 1000	Gr. 1000	Cacao amaro gr. 200 Pasta di nocciola gr. 200 Polvere di croccante gr. 100	gr. 25	6 ore
All' arancia	gr. 1000		gr. 1000	pasta di arancia gr. 300	gr. 30	6 ore
Al limone	gr. 1000		gr. 1000	pasta al limone gr. 200	gr. 30	6 ore
Ai frutti di bosco	gr. 1000		gr.1000	purea di frutti di bosco gr. 1000	gr. 36	6 ore
Al caffè		gr. 1000	gr. 1000	caffè ristretto gr. 300	gr. 30	6 ore
Al Rum		gr. 1000	gr. 1000	Rum gr. 100	gr. 25	6 ore
All' amaretto		gr. 1000	gr.1000	polvere amaretti secchi gr. 200 liquore amaretto gr. 100	gr. 25	6 ore
Alle mandorle	gr. 500	gr. 500	gr. 700	latte di mandorla gr. 300	gr. 36	6 ore

Bavaresi

Le bavaresi si dividono in due categorie: quelle alle creme e quelle alla frutta.
Tutti i tipi di bavarese hanno come base una crema all' inglese e della panna montata con la colla di pesce come addensante.
Nelle bavaresi alla crema, la crema inglese viene aromatizzata a piacere (al cioccolato, al caffè etc…), addizionata con la stessa quantità di panna montata ed addensata con 40 gr. di colla di pesce per 2 litri di composto totale seguendo questo schema;
1 litro di crema inglese + 1 litro di panna montata.
Nelle bavaresi alla frutta, alla crema inglese si aggiunge la stessa quantità di purea di frutta ed il doppio della panna, con gr. 40 di colla di pesce per 2 litri di composto seguendo questo schema;
dl. 5 crema inglese, dl. 5 purea di frutta, gr. 1000 di panna montata, gr. 32 colla di pesce.
Se usiamo frutta con un tasso di acidità alto, dobbiamo riscaldare il succo o la purea in modo da evitare l' acidificazione della panna e da non inibire il potere addensante della colla di pesce.
Seguendo questi schemi, si possono realizzare molti tipi di bavaresi.
Ecco alcuni esempi di bavaresi alle creme ed alla frutta .

Bavaresi alle creme

Ricordiamo che la ricetta base per la preparazione di una bavarese alla crema o frutta secca è la seguente:
1 litro di crema inglese + 1 litro di panna montata + gr. 40 di colla di pesce.
Esistono tre diversi metodi per preparare una bavarese, quello classico che prevede la preparazione di una crema inglese classica come base, quello moderno che prevede la preparazione di una crema inglese cotta e quello veloce che invece prevede l' utilizzo di crema pasticcera diluita con latte.
Sempre per semplificare il concetto illustriamo il seguente schema

Specchio riassuntivo per l' utilizzo dei diversi metodi per la preparazione di bavaresi alle creme

Metodo	*Base*	*Panna*	*Colla di pesce*	*Tempo di refrigerazione*
Classico	Gr. 1000 di crema inglese classica (Latte gr. 1000, zucchero gr. 300, tuorli gr. 200, aromi vari, il tutto cotto a bagnomaria)	Gr. 1000	Gr. 40	6 ore
Moderno	Gr. 1000 di crema inglese cotta (Latte gr. 1000, zucchero gr. 300, tuorli gr. 200, fecola di patate gr. 50, aromi vari Il tutto cotto su fiamma con 2 minuti di ebollizione)	Gr. 1000	Gr. 40	6 ore
Veloce	Gr. 500 di crema pasticcera diluita con gr. 500 di latte e gr. 200 di zucchero.	Gr. 1000	Gr. 40	6 ore

Bavarese alla vaniglia metodo classico

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Latte	Gr. 500
Zucchero	Gr. 300
Tuorli	Gr. 200
Colla di pesce	Gr. 32
Vaniglia	1 stecca
Sale fino	Gr. 1
Acqua	Q.b.

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
In una bastardella frustare assieme i tuorli con lo zucchero, la parte interna della bacca di vaniglia ed il sale fino.
Portate ad ebollizione il latte con la corteccia della bacca di vaniglia, toglierlo dal fuoco ed unir il composto dei tuorli girando velocemente con una frusta. Cuocere la crema a bagnomaria fino a quando non si addensa leggermente (non deve bollire altrimenti l' uovo si strappa), unire la colla di pesce ben strizzata girando con una frusta fino a completo scioglimento della gelatina.
Lasciar raffreddare, eliminare la corteccia di vaniglia ed incorporare delicatamente la panna montata. Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero.

Punti critici e suggerimenti

Incorporare la panna quando la crema è fredda, altrimenti si scioglierebbe tutta e il composto una volta freddo risulterebbe troppo compatto e gelatinoso.

Bavarese alla vaniglia con crema cotta

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Latte	Gr. 500
Zucchero	Gr. 300
Tuorli	Gr. 200
Fecola di patate	Gr. 50
Colla di pesce	Gr. 32
Vaniglia	1 stecca
Sale fino	Gr. 1
Acqua	Q.b.

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
In una bastardella frustare assieme i tuorli con lo zucchero, la fecola di patate, la parte interna della bacca di vaniglia ed il sale fino.
Portate ad ebollizione il latte con la corteccia della bacca di vaniglia, toglierlo dal fuoco ed unire il composto dei tuorli girando velocemente con una frusta. Cuocere la crema girando in continuazione facendola bollire per due minuti e unire la colla di pesce ben strizzata girando con una frusta fino a completo scioglimento della gelatina. Lasciar raffreddare, eliminare la corteccia di vaniglia ed incorporare delicatamente la panna montata.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero.

Punti critici e suggerimenti

Incorporare la panna quando la crema è fredda, altrimenti si scioglierebbe tutta e il composto una volta freddo risulterebbe troppo compatto e gelatinoso.

Bavarese alla vaniglia metodo veloce

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Crema pasticcera	Gr. 500
Latte	Gr. 500
Zucchero	Gr. 200
Colla di pesce	Gr.40
Acqua	Q.b.

Procedimento

Diluire la crema pasticcera con il latte ed addolcire con lo zucchero. A parte ammollare la colla di pesce nell' acqua e scioglierla a bagnomaria ed incorporarla alla crema pasticcera diluita. Incorporare delicatamente la panna semimontata, versare negli stampi desiderati e lasciar raffreddare per almeno 6 ore in frigorifero.

Alcuni tipi di bavaresi alle creme o frutta secca

Bavarese	*Crema base*	*Ingrediente caratterizzante*	*Colla di pesce*	*Panna montata*	*Tempo di refrigerazione*
Al cioccolato	Gr. 900	Gr. 100 di cacao amaro in polvere	Gr. 40	Gr. 1000	6 ore
Al caffè	Gr. 900	Gr. 50 di caffè solubile Gr. 50 di liquore al caffè	Gr. 40	Gr. 1000	6 ore
All' amaretto	Gr. 900	Gr. 50 di liquore amaretto Gr. 50 di amaretti secchi in polvere	Gr. 40	Gr. 1000	6 ore
Alle mandorle	Gr. 900	Gr. 100 di latte di mandorla	Gr. 40	Gr. 1000	6 ore
Al cioccolato bianco	Gr. 700	Gr. 300 di cioccolato bianco sciolto con gr. 100 di panna	Gr. 35	Gr. 900	6 ore
Alla menta	Gr. 500	Gr. 50 pasta di menta Gr. 100 sciroppo di menta	Gr. 40	Gr.1200	6 ore
All' anice	Gr. 500	Gr. 50 liquore all' anice Gr. 250 latte fatto bollire con gr. 50 di anice stellato	Gr. 40	Gr. 1200	6 ore
Al pistacchio	Gr. 800	Gr. 200 pasta di pistacchio	Gr. 40	Gr. 1000	6 ore
Alla nocciola	Gr. 800	Gr. 200 pasta di nocciola	Gr. 40	Gr. 1000	6 ore

Bavaresi alla frutta

Ricordiamo che la ricetta base per la preparazione di una bavarese alla frutta è la seguente:
1/2 litro di crema inglese + ½ litro di purea di frutta + 1 litro di panna montata + gr. 40 di colla di pesce.
Come per le bavaresi alle creme, anche per quelle alla frutta esistono tre diversi metodi per preparare una bavarese, quello classico che come base utilizza una crema inglese classica , quello moderno che come base utilizza una crema inglese cotta e quello veloce che invece prevede l' utilizzo di crema pasticcera diluita con latte.
Sempre per semplificare il concetto illustriamo il seguente schema.

Schema per la preparazione della bavarese alla frutta

Metodo	*Base*	*Purea di frutta zuccherata*	*Panna*	*Colla di pesce*	*Tempo di refrigerazione*
Classico	Gr. 500 di crema inglese classica	Gr. 500	Gr. 1000	Gr. 40	6 ore
Moderno	Gr. 500 di crema inglese cotta	Gr. 500	Gr. 1000	Gr. 40	6 ore
Veloce	Gr. 300 di crema pasticcera diluita con gr. 200 di latte + gr. 100 di zucchero	Gr. 500	Gr. 1000	Gr. 40	6 ore

Bavarese al kiwi metodo classico

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Purea di kiwi	Gr. 500
Latte	Gr. 250
Zucchero	Gr. 250
Tuorli	Gr. 100
Colla di pesce	Gr. 40
Sale fino	Gr. 1
Acqua	Q.b.

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
In una bastardella frustare assieme i tuorli con lo zucchero ed il sale.
Portate ad ebollizione il latte, toglierlo dal fuoco ed unire il composto dei tuorli girando velocemente con una frusta.
Cuocere la crema a bagnomaria fino a quando non si addensa leggermente (non deve bollire altrimenti l' uovo si strappa), unire la colla di pesce ben strizzata girando con una frusta fino a completo scioglimento della gelatina.
Far bollire per 5 minuti la purea di kiwi ed unirla alla crema.
Lasciar raffreddare ed incorporare delicatamente la panna montata.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero.

Punti critici e suggerimenti

Se sostituiamo il tipo di frutta per la purea, otteniamo bavaresi di gusti diversi, l' importante è fare attenzione ad incorporare la panna quando la crema è fredda, altrimenti si scioglierebbe tutta e il composto una volta freddo risulterebbe troppo compatto e gelatinoso.

Bavarese alle fragole metodo classico

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Purea di fragole	Gr. 500
Latte	Gr. 250
Zucchero	Gr. 250
Tuorli	Gr. 100
Colla di pesce	Gr. 40
Sale fino	Gr. 1
Acqua	Q.b.

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
In una bastardella frustare assieme i tuorli con lo zucchero, ed il sale fino.
Portate ad ebollizione il latte, toglierlo dal fuoco ed unire il composto dei tuorli girando velocemente con una frusta.
Cuocere la crema a bagnomaria fino a quando non si addensa leggermente (non deve bollire altrimenti l' uovo si strappa), unire la colla di pesce ben strizzata girando con una frusta fino a completo scioglimento della gelatina.
Lasciar raffreddare, unire la purea di fragole ed incorporare delicatamente la panna montata.
Mettere negli stampi desiderati e far raffreddare almeno 4 ore in frigorifero.

Punti critici e suggerimenti

Se sostituiamo il tipo di frutta per la purea, otteniamo bavaresi di gusti diversi, l' importante è fare attenzione ad incorporare la panna quando la crema è fredda, altrimenti si scioglierebbe tutta e il composto una volta freddo risulterebbe troppo compatto e gelatinoso.

Altre bavaresi alla frutta

Bavarese	*Crema base*	*Ingrediente caratterizzante*	*Colla di pesce*	*Panna montata*	*Tempo di refrigerazione*
Al limone	Gr. 500	Gr. 50 pasta di limone Gr. 200 succo di limone bollito con gr. 200 di zucchero	Gr. 46	Gr.1200	6 ore
All' arancia	Gr. 500	Gr. 50 liquore all' arancia Gr. 400 di succo d' arancia fatto bollire con gr. 100 di zucchero	Gr. 46	Gr. 1000	6 ore
Al caki	Gr. 500	Gr. 500 purea di caki	Gr. 32	Gr. 1000	6 ore
Alla pera	Gr. 500	Gr. 500 purea di pera	Gr. 32	Gr. 1000	6 ore
Alla mela	Gr. 500	Gr. 450 di purea di mela fatta cuocere 5 minuti con gr. 50 di succo di limone e gr. 200 di zucchero	Gr. 40	Gr. 1000	6 ore

Il crème caramel

Il creme caramelle o la crema caramellata è un dolce al cucchiaio molto conosciuto che si può preparare in alcune varianti, come illustrato di seguito. Si prepara facendo rassodare a bagnomaria in forno un composto simile a quello della crema inglese versato in stampo con il fondo ricoperto di zucchero caramellato.
Una volta rassodato il creme caramelle viene lasciato alcune ore in frigorifero, durante questo tempo lo zucchero si scioglie e diventa uno sciroppo che funge da salsa per la crema caramellata.

Crème caramel classico

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far caramellare gr. 200 di zucchero e versarlo ancora bollente in alcuni stampi da creme caramelle in modo da coprirne il fondo.
Portare ad ebollizione il latte con il sale e la vanillina e in una bastardella incorporare le uova con i gr. 300 di zucchero rimasti.
Unire delicatamente il latte alle uova girando con una frusta. Filtrare e versare negli stampi.
Far cuocere in forno a bagnomaria per 2 ore a 120°C.facendo attenzione a non far bollire l' acqua, in quanto i creme caramelle potrebbero strapparsi.
A tale proposito si consiglia di mettere uno strato di carta sul fondo della teglia prima di mettere lì acqua per il bagnomaria

Crème caramel diplomatico

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Pan di Spagna	Gr. 250
Alchermes	Gr. 200
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far caramellare gr. 200 di zucchero e versarlo ancora bollente in alcuni stampi da creme caramelle in modo da coprirne il fondo.
Tagliare il pan di Spagna a cubetti di cm. 2 di spessore, dividerli negli stampi ed irrorarli con l' alchermes.
Portare ad ebollizione il latte con il sale e la vanillina e in una bastardella incorporare le uova con i gr. 300 di zucchero rimasti.
Unire delicatamente il latte alle uova girando con una frusta. Filtrare e versare negli stampi.
Far cuocere in forno a bagnomaria per 2 ore a 120°C.facendo attenzione a non far bollire l' acqua, in quanto i creme caramelle potrebbero strapparsi.
A tale proposito si consiglia di mettere uno strato di carta sul fondo della teglia prima di mettere l'acqua per il bagnomaria.

Alcune varianti del crème caramel

Utilizzando il procedimento per la realizzazione della crema caramellata classica ed aggiungendo alcuni ingredienti o aromi si possono ottenere varie tipologie di creme caramellate. Tutti gli ingredienti vanno uniti al composto prima di essere colati negli stampini.

Crema caramellata	***Ingredienti da aggiungere***	***Ingredienti da eliminare***
Al caffè	Caffè solubile gr. 50 Caffè ristretto gr. 100	Latte gr. 100
Al cacao	Cacao amaro in polvere gr. 50	
Alle mandorle	Latte di mandorla gr. 200	Latte gr. 200 + zucchero gr. 100
Alla liquirizia	Polvere di liquirizia gr. 50 Liquore di liquirizia gr. 100	Latte gr. 100
Al pistacchio	Pasta di pistacchio gr. 100	Latte gr. 100
Alla nocciola	Pasta di nocciola gr. 100	Latte gr. 100
Al croccante	Miele gr. 100 Pasta di nocciola gr. 100	Zucchero gr. 50 Latte gr. 100
All' ananas	Succo di ananas bollito gr, 500	Latte gr. 500
Al limone	Pasta di limone gr. 100	Latte gr. 100

La panna cotta

La panna cotta è un dolce al cucchiaio molto usato e versatile, in quanto può essere abbinato ad una grande varietà di salse e quindi adattato a molte occasioni.
La panna cotta è realizzata facendo addensare della panna fresca e ciò può essere fatto in due modi: con gelatina o con cottura a bagnomaria al forno. In genere si usa il primo metodo, cioè quello con la gelatina perché più veloce e sbrigativo , ma il metodo con cottura a bagnomaria dà un prodotto migliore, che ricorda la crema caramellata.
Come per la crema caramellata, la panna cotta può essere modificata secondo lo schema di seguito riportato, ottenendo cosi diverse varianti gustose e raffinate.

Panna cotta con gelatina

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 800
Zucchero	Gr. 300
Latte	Gr. 200
Colla di pesce	Gr. 18
Sambuca	Gr. 10
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
Portare ad ebollizione la panna con tutti gli altri ingredienti, togliere dal fuoco ed unire la colla di pesce ben strizzata.
Girare con una frusta e filtrare.
Versare negli stampi desiderati e lasciare in frigorifero per almeno 4 ore.

Punti critici e suggerimenti

La panna cotta può essere accompagnata da salse varie da aggiungere dopo che è stata sformata.

Panna cotta al forno

Ingredienti	
Panna fresca	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 300
Albume	Gr. 300
Sambuca	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire la panna.
A parte incorporare tutti gli altri ingredienti, frustare bene ed unire la panna calda girando sempre con una frusta.
Filtrare, colare negli stampi desiderati e cuocere a bagnomaria per 2 ore in forno a 140 °C facendo attenzione a non far bollire l' acqua, in quanto i creme caramelle potrebbero strapparsi.
A tale proposito si consiglia di mettere uno strato di carta sul fondo della teglia prima di mettere lì acqua per il bagnomaria.

Punti critici e suggerimenti

Per questo dolce si può anche versare del caramello sul fondo degli stampi prima di versare il composto e cuocerlo, lo stesso sistema del creme caramelle.

Alcune varianti della panna cotta

Utilizzando il procedimento per la realizzazione della panna cotta ed aggiungendo alcuni ingredienti o aromi si possono ottenere alcune varianti molto interessanti. Tutti gli ingredienti vanno uniti al composto prima di essere colati negli stampini.

Panna cotta	***Ingredienti da aggiungere***	***Ingredienti da eliminare***
Al caffè	Caffè solubile gr. 50 Caffè ristretto gr. 100	Panna gr. 100
Al cacao	Cacao amaro in polvere gr. 50	
Alle mandorle	Latte di mandorla gr. 200	Panna gr. 200 Zucchero gr. 100
Alla liquirizia	Polvere di liquirizia gr. 50 Liquore di liquirizia gr. 100	Panna gr. 100
Al pistacchio	Pasta di pistacchio gr. 100	Panna gr. 100
Alla nocciola	Pasta di nocciola gr. 100	Panna gr. 100
Al croccante	Miele gr. 100 Pasta di nocciola gr. 100	Zucchero gr. 50 Panna gr. 100
All' ananas	Succo di ananas bollito gr, 500	Panna gr. 500
Al limone	Pasta di limone gr. 100	Panna gr. 100

La crema catalana o creme brulé

La crema catalana è una crema cotta al forno a bagnomaria in ciotole basse e poi cosparsa di zucchero di canna e gratinata in modo da creare in superficie una crosticina caramellata molto croccante ed amarognola che fa contrasto con il dolce della crema.
Il composto di base è preparato con una miscela di latte e panna o solo panna, uova e zucchero, e come per la crema caramellata o la panna cotta, può essere modificata ottenendo così diverse varianti.

Crema catalana creme brulé cotta in forno

Ingredienti	
Panna liquida	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 300
Tuorli	Gr. 250
Zucchero di canna	Gr. 200
Fecola di patate	Gr. 40
Brandy o rum	Gr. 40
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire la panna con il liquore, il sale e la vanillina.
In una bastardella lavorare i tuorli con lo zucchero semolato e la fecola di patate.
Unire i due composti girando con una frusta, filtrate, versare nelle cocotte basse da crema catalana e cuocere in forno a bagnomaria per 1 ora a 140 °C.
Tirare fuori dal forno, cospargere con lo zucchero di canna e gratinare in salamandra o con il cannello.

Punti critici e suggerimenti

Questo dolce può essere arricchito a piacere con frutta secca o candita, liquori, aromi vari, etc…

Crema catalana creme brulé cotta in pentola

Ingredienti	
Panna liquida	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 300
Tuorli	Gr. 250
Zucchero di canna	Gr. 200
Fecola di patate	Gr. 80
Brandy o rum	Gr. 40
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire la panna con il liquore, il sale e la vanillina.
In una bastardella lavorare i tuorli con lo zucchero semolato e la fecola di patate. Unire i due composti girando con una frusta, cuocere a fuoco lento girando continuamente facendo bollire per 30 secondi. versare nelle cocotte basse da crema catalana e lasciar raffreddare.
Cospargere con lo zucchero di canna e gratinare in salamandra o con il cannello.

Punti critici e suggerimenti

Questo dolce può essere arricchito a piacere con frutta secca o candita, liquori, aromi vari, etc…

Alcune varianti della crema catalana

Utilizzando il procedimento per la realizzazione della panna cotta ed aggiungendo alcuni ingredienti o aromi si possono ottenere alcune varianti molto interessanti. Tutti gli ingredienti vanno uniti al composto prima di essere colati negli stampini.

Crema catalana	***Ingredienti da aggiungere***	***Ingredienti da eliminare***
Al caffè	Caffè solubile gr. 50 Caffè ristretto gr. 100	Panna gr. 100
Al cacao	Cacao amaro in polvere gr. 50	
Alle mandorle	Latte di mandorla gr. 200	Panna gr. 200 Zucchero gr. 100
Alla liquirizia	Polvere di liquirizia gr. 50 Liquore di liquirizia gr. 100	Panna gr. 100
Al pistacchio	Pasta di pistacchio gr. 100	Panna gr. 100
Alla nocciola	Pasta di nocciola gr. 100	Panna gr. 100
Al croccante	Miele gr. 100 Pasta di nocciola gr. 100	Zucchero gr. 50 Panna gr. 100
All' ananas	Succo di ananas bollito gr. 500	Panna gr. 500
Al limone	Pasta di limone gr. 100	Panna gr. 100
Con zucca ed amaretto	Purea di zucca gialla Gr. 250 Zucchero gr. 50 Amaretti secchi sbriciolati gr. 150	Panna gr. 200

I cremosi

I cremosi sono dei dolci al piatto che comunemente, ma in modo errato, vengono chiamati budini.
Si preparano con panna e latte aromatizzati in vari modi, addensati con gelatina ed accompagnati con salse varie. Per avere composti più soffici, nell' apparecchio di base, la panna si mette semimontata in modo da avere un maggiore quantitativo di aria e quindi un maggior volume.
Il cremoso si può anche addensare con amido cuocendolo in pentola, ed in questo caso non si può fare la versione soffice.

Ricetta base neutra per cremoso classico con gelatina

Ingredienti	
Latte	Gr. 500
Panna fresca	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 24
Stecca di vaniglia	N. 1

Procedimento

Far bollire il latte con lo zucchero e la bacca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza.
Unire la colla di pesce ammollata in acqua fredda, girare con una frusta, unire la panna, filtrare e versare negli stampi desiderati.
Lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Ricetta base neutra per cremoso soffice con gelatina

Ingredienti	
Latte	Gr. 500
Panna fresca	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 24
Stecca di vaniglia	N. 1

Procedimento

Far bollire il latte con lo zucchero e la bacca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza.
Unire la colla di pesce ammollata in acqua fredda, girare con una frusta, filtrare e lasciar raffreddare. Incorporare la panna semi montata, versare negli stampi desiderati e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Ricetta base neutra per cremoso classico cotto in pentola

Ingredienti	
Latte	Gr. 500
Panna fresca	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 300
Fecola di patate	Gr. 50
Farina di riso	Gr. 50
Stecca di vaniglia	N. 1

Procedimento

Far bollire il latte con lo zucchero e la bacca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza, filtrare e rimettere in pentola.
Diluire la fecola e la farina di riso nella panna fredda, incorporare a filo nel latte bollente , girare con una frusta, rimettere sul fuoco e sempre girando far bollire per qualche secondo. Versare negli stampi desiderati,lasciar raffreddare e riporre in frigorifero per qualche ora.

Ricetta base per cremoso con uova e gelatina

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Zucchero	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 30
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1
Liquore a piacere	Q.B.

Procedimento

Lavorare le uova con lo zucchero e tutti gli aromi, unire lentamente il latte bollente e la colla di pesce ammollata in acqua fredda, frustare leggermente e filtrate.
Versare negli stampi desiderati e mettere in frigorifero per almeno 5/6 ore.

Punti critici e suggerimenti

Negli stampi può essere messa anche frutta fresca che va così ad arricchire ed alleggerire il dolce.

Alcune varianti del cremoso

Utilizzando il procedimento per la realizzazione del cremoso classico o soffice ed aggiungendo alcuni ingredienti o aromi si possono ottenere alcune varianti molto interessanti. Tutti gli ingredienti vanno uniti al composto prima di essere colati negli stampi.

Cremoso	*Ingredienti da aggiungere*	*Ingredienti da eliminare*
Al caffè	Caffè solubile gr. 50 Caffè ristretto gr. 100	Panna gr. 100
Al cacao	Cacao amaro in polvere gr. 50	
Alle mandorle	Latte di mandorla gr. 200	Panna gr. 200 Zucchero gr. 100
Alla liquirizia	Polvere di liquirizia gr. 50 Liquore di liquirizia gr. 100	Panna gr. 100
Al pistacchio	Pasta di pistacchio gr. 100	Panna gr. 100
Alla nocciola	Pasta di nocciola gr. 100	Panna gr. 100
Al croccante	Miele gr. 100 Pasta di nocciola gr. 100	Zucchero gr. 50 Panna gr. 100
All' ananas	Succo di ananas bollito gr, 500	Panna gr. 500
Al limone	Pasta di limone gr. 100	Panna gr. 100

Il bonet

Il bonet è un dolce al cucchiaio preparato con un composto aromatizzato con amaretti secchi sbriciolati che gli conferiscono un gusto ed un' aroma specifico ed inconfondibile. Pertanto questo dolce non si presta a personalizzazioni e varianti particolari.

Bonet

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Uova	Gr. 600
Zucchero	Gr. 500
Amaretti	Gr. 300
Cacao amaro in polvere	Gr. 150
Rum	Gr. 100
Zucchero per caramello	Gr. 100

Procedimento

Caramellare gr. 100 di zucchero e versarlo sul fondo di stampi in acciaio rettangolari o monoporzione.
In una bastardella sbattere le uova con lo zucchero, unire gli amaretti sbriciolati e tutti gli altri ingredienti.
Versare negli stampi e cuocere a bagnomaria in forno a 150 °C per 1 ora circa.

Punti critici e suggerimenti

Negli stampi può essere messa anche frutta fresca che va così ad arricchire ed alleggerire il dolce.

Palla di neve

Questo tipo di dolce consiste in una meringa classica cotta in un liquido dolce o latte zuccherato bollente e poi servito accompagnato con salsa varie.
Aromatizzando la meringa a piacere si possono ottenere varianti monto gustose di questo dolce.

Palle di neve

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1500
Albume	Gr. 1000
Latte	Gr. 1000
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero per almeno 30 minuti, con un mestolo umido formare delle palle di meringa, immergere il mestolo nel latte bollente aromatizzato con la vaniglia e lasciar cuocere per 5/6 minuti girandole di tanto in tanto.
Scolare e lasciar asciugare su carta assorbente.

Punti critici e suggerimenti

La meringa si può anche aromatizzare con cacao, caffè e liquori vari.

Il tortino di cioccolato con cuore morbido

Il tortino di cioccolato con il cuore morbido è un dolce molto semplice che ha la particolarità di rimanere liquido nella parte interna e dare la sensazione di consumare una cioccolata calda racchiusa in un sottile guscio soffice e spugnoso.
Questo tortino si può realizzare con due procedimenti diversi, il primo prevede una miscela semplice di tutti gli ingredienti, il secondo prevede una base montata.
Questo dolce può essere aromatizzato in diversi modi con l' aggiunta di ingredienti molto semplici.

Tortino di cioccolato con cuore morbido metodo diretto

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 250
Zucchero a velo	Gr. 250
Burro	Gr. 250
Uova intere	Gr. 250
Farina bianca tipo "00"	Gr. 100
Bacca di vaniglia	N. 1

Procedimento

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro, incorporare a filo alle uova sbattute con lo zucchero e la parte interna della bacca di vaniglia, ed in ultimo incorporare la farina.
Cuocere a 200°C per 9 minuti.

Tortino di cioccolato con cuore morbido a base montata

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 150
Burro	Gr. 100
Uova intere	Gr. 100
Cioccolato fondente	Gr. 90
Farina bianca tipo "00"	Gr. 50
Tuorli	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro.
Montare le uova con lo zucchero a velo, incorporare lentamente la farina con la vanillina e poi a filo, il cioccolato fuso con il burro.
Imburrare ed infarinare gli stampini, ed aggiungervi il composto, cuocere a 200°C per 9 minuti.
Otterremo un soufflé cotto "croccante" all'esterno con un cuore morbido fondente all'interno che sprigionerà tutti gli aromi della vaniglia.

Tortino di cioccolato bianco al cuore morbido

Ingredienti	
Cioccolato bianco	Gr. 250
Zucchero a velo	Gr. 250
Burro	Gr. 250
Uova intere	Gr. 250
Farina bianca tipo "00"	Gr. 100
Bacca di vaniglia	N. 1

Procedimento

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro, incorporare a filo le uova sbattute con lo zucchero e la parte interna della bacca di vaniglia, ed in ultimo incorporare la farina.
Cuocere a 200°C per 9 minuti.

Alcune varianti del tortino di cioccolato dal cuore morbido

Utilizzando il procedimento per la realizzazione del tortino al cioccolato con il cuore morbido ed aggiungendo alcuni ingredienti o aromi si possono ottenere alcune varianti molto interessanti. Tutti gli ingredienti vanno uniti al composto prima di essere colati negli stampi.

Cremoso	***Base cremoso gr. 1000***	***Ingredienti da aggiungere***
Al caffè	Fondente	Caffè solubile gr. 50 Caffè ristretto gr. 100
Al rum	Fondente	Rum gr. 50
Alla liquirizia	Bianco	Polvere di liquirizia gr. 20 Liquore di liquirizia gr. 100
Al pistacchio	Bianco	Pasta di pistacchio gr. 100
Alla nocciola	Bianco	Pasta di nocciola gr. 100
Al croccante	Fondente	Miele gr. 100 Pasta di nocciola gr. 100
All' amaretto	Fondente	Amaretti secchi sbriciolati gr. 100 Liquore amaretto gr. 50

Semifreddi, gelati e sorbetti

I gelati ed i semifreddi sono preparazioni che si servono a temperature al di sotto dello zero.
I gelati sono mantecati, cioè si lasciano gelare muovendoli in continuazione e questo gli consente di incorporare aria ed aumentare di volume, mentre i semifreddi si lasciano gelare fermi.
Perché i composti una volta gelati non risultino vetrosi e duri, è necessario che all' interno del composto ci siano elementi che non gelino a temperature al di sotto dello 0, e cioè lo zucchero, l' aria e l' alcool.
I sorbetti invece sono dei succhi di frutta o liquidi aromatizzati mantecati come il gelato, ma che in genere non contengono latte.

Semifreddi

I semifreddi seguono in linea di massima lo schema delle mousse con l' utilizzo di meringa italiana per quelli alla frutta e pasta bomba per quelli alle creme o frutta secca.

Tabella per semifreddi con meringa italiana e pasta bomba

Semifreddo alla frutta	Meringa italiana Gr. 1000	Panna semimontata Gr. 1000	Purea di frutta Gr. 1000	Riposo in congelatore ore 6
Alle creme o frutta secca	Pasta bomba Gr. 1000	Panna semimontata Gr. 1000	Liquore gr. 200 Frutta secca tritata gr. 500	Riposo in congelatore ore 6

Meringa italiana

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Albume	Gr. 500
Acqua	Gr. 150

Procedimento

Mettere a montare gli albumi in planetaria e a parte far cuocere lo zucchero con l' acqua portandolo ad una temperatura di 121°C. Incorporare a filo lo zucchero bollente agli albumi montati versandolo molto lentamente e tenendo la planetaria a velocità alta. Lasciar girare la planetaria fino a completo raffreddamento.

Punti critici e suggerimenti

Questa meringa viene usata come base per mousse e semifreddi alla frutta ed è pastorizzata in quanto lo zucchero a 121 °C versato a filo porta il composto a una temperatura di 65 °C , pastorizzando il prodotto.

Pasta bomba base semifreddo

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Tuorli	Gr. 500
Acqua	Gr. 150

Procedimento

Mettere a montare i tuorli in planetaria e a parte far cuocere lo zucchero con l' acqua portandolo ad una temperatura di 121 °C. Incorporare a filo lo zucchero bollente i tuorli montati versandolo molto lentamente e tenendo la planetaria a velocità alta. Lasciar girare la planetaria fino a completo raffreddamento .

Punti critici e suggerimenti

Questa base viene usata come base per mousse e semifreddi alle creme ed è pastorizzata in quanto lo zucchero a 121 °C versato a filo porta il composto a una temperatura di 65 °C, pastorizzando il prodotto.

Semifreddo alla mela verde

Ingredienti	
Purea di mele verdi	Gr. 500
Panna montata	Gr. 400
Meringa italiana	Gr. 300
Zucchero	Gr. 200
Grappa di mele	Gr. 50

Procedimento

Miscelare la purea con lo zucchero, unire il liquore e la meringa ed in ultimo la panna semimontata.
Mettere a gelare almeno 6 ore in congelatore.

Semifreddo alle pesche

Ingredienti	
Purea di pesche	Gr. 600
Panna montata	Gr. 300
Meringa italiana	Gr. 300
Zucchero	Gr. 200
Liquore alle pesche	Gr. 50

Procedimento

Miscelare la purea con lo zucchero, unire il liquore e la meringa ed in ultimo la panna semimontata.
Mettere a gelare almeno 6 ore in congelatore.

Semifreddo al pistacchio

Ingredienti	
Pasta bomba	Gr. 250
Meringa italiana	Gr. 250
Panna montata	Gr. 250
Pistacchi tritati	Gr. 100
Pasta pistacchio	Gr. 50

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti mettendo in ultimo la panna.
Mettere a gelare almeno 6 ore in congelatore.

Semifreddo al croccante

Ingredienti	
Pasta bomba	Gr. 250
Meringa italiana	Gr. 250
Panna montata	Gr. 250
Polvere di croccante	Gr. 100
Rum	Gr. 20

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti mettendo in ultimo la panna.
Mettere a gelare almeno 6 ore in congelatore.

Alcuni semifreddi preparati con meringa o pasta bomba

Semifreddo	*Meringa italiana*	*Pasta Bomba*	*Panna Semi montata*	*Altri ingredienti*	*Tempo in congelatore*
Al pistacchio	Gr. 1000		Gr. 1000	Pasta di pistacchio Gr. 200	6 ore
Al tiramisù		Gr. 1000	Gr. 1000	Mascarpone gr. 1000 Caffè ristretto gr. 100	6 ore
Al tartufo		Gr. 1000	Gr. 1000	Cacao amaro gr. 200 Pasta di nocciola gr. 200 Polvere di croccante gr. 100	6 ore
All' arancia	gr. 1000		gr. 1000	pasta di arancia gr. 300	6 ore
Al limone	gr. 1000		gr. 1000	pasta al limone gr. 200	6 ore
Ai frutti di bosco	gr. 1000		gr.1000	purea di frutti di bosco gr. 1000	6 ore
Al caffè		gr. 1000	gr. 1000	caffè ristretto gr. 300	6 ore
Al Rum		gr. 1000	gr. 1000	Rum gr. 100	6 ore
All' amaretto		gr. 1000	gr.1000	polvere amaretti secchi gr. 200 liquore amaretto gr. 100	6 ore
Alle mandorle	gr. 500	gr. 500	gr. 700	latte di mandorla gr. 300	6 ore

Gelati

I gelati sono preparati con una base di latte o panna con zucchero, mentre i sorbetti sono preparati con una base di sciroppo di zucchero e succo o purea di frutta.
In genere la base per un gelato alla crema è rappresentata dalla crema inglese, mentre per quella alla frutta una soluzione di latte e zucchero nelle seguenti dosi: gr. 1000 di latte e gr. 500 di zucchero.

Gelato alla crema

Ingredienti		Procedimento
Crema inglese	Gr. 1000	Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora

Gelato alla vaniglia

Ingredienti		Procedimento
Crema inglese	Gr. 1000	Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora dopo aver grattato la parte interna delle bacche di vaniglia ed averle aggiunte alla crema ancora calde.
Bacca vaniglia	N. 2	

Gelato al cioccolato

Ingredienti		Procedimento
Crema inglese al cioccolato	Gr. 1000	Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora

Gelato al caffè

Ingredienti		Procedimento
Crema inglese al caffè	Gr. 1000	Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora

Gelato fior di latte

Ingredienti		Procedimento
Latte	Gr. 500	Far bollire la panna con lo zucchero, unire il latte e far raffreddare.
Panna	Gr. 500	Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora.
Zucchero	Gr. 500	

Gelato stracciatella

Ingredienti		Procedimento
Latte	Gr. 500	Far bollire la panna con lo zucchero, unire il latte e far raffreddare.
Panna	Gr. 500	Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora, unire il cioccolato tritato e lasciar mantecare ancora 5 minuti.
Zucchero	Gr. 500	
Cioccolato fondente	Gr. 200	

Gelato alla menta

Ingredienti	
Latte	Gr. 400
Panna	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Sciroppo di menta	Gr. 100

Procedimento

Far bollire la panna con lo zucchero, unire il latte, far raffreddare ed unire lo sciroppo di menta.
Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora.

Gelato alle fragole

Ingredienti	
Purea di fragole	Gr. 500
Latte	Gr. 400
Panna	Gr. 300
Zucchero	Gr. 500

Procedimento

Far bollire la panna con lo zucchero, unire il latte e far raffreddare.
Unire la purea di fragole e lasciar riposare 30 minuti.
Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora.

Gelato alla banana

Ingredienti	
Purea di banana	Gr. 500
Latte	Gr. 500
Panna	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500

Procedimento

Far bollire la panna con lo zucchero, unire il latte e far raffreddare.
Unire la purea di banana e lasciar riposare 30 minuti.
Montare il gelato nella gelatiera per almeno 1 ora.

Sorbetti

I sorbetti sono preparazioni simili ai gelati ma che hanno come base acqua e zucchero con l' aggiunta di purea o succo di frutta, o dell' elemento caratterizzante.

Sorbetto al limone

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, unire il succo di limone e far raffreddare.
Zucchero	Gr. 500	Montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Succo di limone	Gr. 100	

Sorbetto agli agrumi

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, unire il succo di agrumi e far raffreddare.
Zucchero	Gr. 500	Montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Succo di agrumi	Gr. 500	

Sorbetto alla menta

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, unire lo sciroppo e far raffreddare.
Zucchero	Gr. 500	Montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Sciroppo di menta	Gr. 100	

Sorbetto menta e limone

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, unire il succo di limone e la purea di fregole e far raffreddare.
Zucchero	Gr. 500	Montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Sciroppo di menta	Gr. 100	
Succo di limone	Gr. 50	

Sorbetto alle fragole

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, unire il succo di limone e far raffreddare.
Zucchero	Gr. 500	Montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Purea di fragole	Gr. 450	
Succo di limone	Gr. 500	

Sorbetto alla mela verde

Ingredienti		Procedimento
Succo di mela verde	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, unire il succo di limone e far raffreddare.
Zucchero	Gr. 500	Montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Acqua	Gr. 100	
Succo di limone	Gr. 50	

Sorbetto al cioccolato

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, ed il cacao.
Zucchero	Gr. 500	Far raffreddare e montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Cacao in polvere	Gr. 100	

Sorbetto alle mandorle

Ingredienti		Procedimento
Acqua	Gr. 500	Far bollire l' acqua con lo zucchero, unire il latte di mandorla e far raffreddare.
Zucchero	Gr. 300	Montare il sorbetto nella gelatiera per almeno 1 ora.
Latte di mandorla	Gr. 300	

Soufflé e budini

I soufflé sono dolci estremamente delicati e complessi da realizzare, non tanto per il procedimento di preparazione ma quanto per le accortezze da avere durante la cottura.
Infatti appena tirati fuori dal forno tendono ad afflosciarsi perdendo così il loro caratteristico aspetto gonfio ed alto, per cui è importantissimo individuare il giusto tempo di cottura

I soufflé

Soufflé base

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Farina grano tenero “00”	Gr. 280
Burro	Gr. 280
Zucchero	Gr. 250
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare i tuorli due alla volta.
Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere in forno a 150°C per 45 minuti circa.
Non aprire mai il forno altrimenti il soufflé si abbassa.

Soufflé al cioccolato

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Farina grano tenero “00”	Gr. 280
Burro	Gr. 280
Zucchero	Gr. 250
Cacao amaro in polvere	Gr. 100
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare il cacao e poi i tuorli due alla volta.
Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere in forno a 150°C per 45 minuti circa.
Non aprire mai il forno altrimenti il soufflé si abbassa.

Soufflé all' arancia

Ingredienti	
Latte	Gr. 900
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Farina grano tenero "00"	Gr. 280
Burro	Gr. 280
Zucchero	Gr. 250
Succo d' arancia	Gr. 100
Buccia arancia grat.	Gr. 20
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il succo d' arancia con la buccia grattugiata e gr. 100 di zucchero per un paio di minuti a fuoco basso, unire il latte con il resto dello zucchero e portare di nuovo ad ebollizione.
Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero rimasto e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare i tuorli due alla volta.
Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere in forno a 150°C per 45 minuti circa.
Non aprire mai il forno altrimenti il soufflé si abbassa.

Soufflé all' arancia 2° metodo

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Zucchero	Gr. 300
Farina grano tenero "00"	Gr. 200
Burro	Gr. 120
Buccia arancia grat.	Gr. 30
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con la buccia di arancio e lo zucchero.
Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux. Unire i due composti e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare i tuorli due alla volta.
Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere in forno a 150°C per 45 minuti circa.
Non aprire mai il forno altrimenti il soufflé si abbassa.

Soufflé al limone

Ingredienti	
Latte	Gr. 900
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Farina grano tenero "00"	Gr. 280
Burro	Gr. 280
Zucchero	Gr. 250
Succo di limone	Gr. 50
Acqua	Gr. 50
Buccia di limone grat.	Gr. 20
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Far bollire il succo di limone con l' acqua la buccia grattugiata e gr. 100 di zucchero per un paio di minuti a fuoco basso, unire il latte con il resto dello zucchero e portare di nuovo ad ebollizione.
Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero rimasto e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare i tuorli due alla volta.

Soufflé alle mandorle

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Farina grano tenero “00”	Gr. 280
Burro	Gr. 280
Zucchero	Gr. 250
Latte di mandorla	Gr. 100
Farina di mandorla	Gr. 100
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero, il latte di mandorla, la farina di mandorle e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare i tuorli due alla volta.
Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere in forno a 150°C per 45 minuti circa.
Non aprire mai il forno altrimenti il soufflé si abbassa.

Soufflé di ricotta

Ingredienti	
Latte	Gr. 600
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Ricotta	Gr. 400
Farina grano tenero “00”	Gr. 200
Burro	Gr. 200
Zucchero	Gr. 200
Canditi misti	Gr. 100
Cannella in polvere	Gr. 2
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr.

Procedimento

Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero, la cannella e la vanillina, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare la ricotta setacciata a parte i tuorli due alla volta.
Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere in forno a 150°C per 45 minuti circa.
Non aprire mai il forno altrimenti il soufflé si abbassa.

Soufflé di cioccolato in tazza

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 150
Burro	Gr. 100
Uova intere	Gr. 100
Cioccolato fondente	Gr. 90
Farina grano tenero tipo “00”	Gr. 50
Tuorli	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro.
Montare le uova con lo zucchero a velo, incorporare lentamente la farina con la vanillina e poi a filo, il cioccolato fuso con il burro.
Imburrare degli stampi monoporzione par soufflé, e versare il composto fino a metà dello stampo e cuocere a 200°C per 10 minuti.
Otterremo un soufflé cotto “croccante” all’esterno con un cuore morbido fondente all’interno che sprigionerà tutti gli aromi della vaniglia.

I budini

I budini sono simili ai soufflé nella preparazione ma differiscono per la cottura.
Vengono infatti cotti a bagnomaria prima sul fornello e poi in forno, e poi vengono sformati, al contrario del soufflé che viene servito nel suo stampo di cottura.

Budino base alla vaniglia

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Zucchero	Gr. 250
Burro	Gr. 250
Farina grano tenero“00”	Gr. 250
Vanillina	Gr. 2
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux. Unire il latte fatto bollire con lo zucchero e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola. Lasciar raffreddare ed incorporare i tuorli due alla volta. Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma. Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere a bagnomaria sul fornello per 30 minuti e poi sempre a bagnomaria in forno a 170°C per altri 30 minuti. Alzare la temperatura del forno a 200°C per far dorare la superficie e tirare fuori dal forno. Sformare su un piatto di servizio e servire accompagnando con salsa all’ inglese o salsa a piacere.

Budino base al cioccolato

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Zucchero	Gr. 250
Burro	Gr. 250
Farina grano tenero “00”	Gr. 250
Cacao amaro	Gr. 60
Vanillina	Gr. 2
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare il cacao ed i tuorli due alla volta. Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma. Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere a bagnomaria sul fornello per 30 minuti e poi sempre a bagnomaria in forno a 170°C per altri 30 minuti.
Alzare la temperatura del forno a 200°C per far dorare la superficie e tirare fuori dal forno.
Sformare su un piatto di servizio e servire accompagnando con salsa all’ inglese o salsa a piacere.

Budino all' arancia

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Zucchero	Gr. 250
Burro	Gr. 250
Farina grano tenero tipo "00"	Gr. 250
Liquore all' arancia	Gr. 50
Buccia arancia grattug.	Gr. 2
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero, la buccia di arancia, il liquore e gli aromi, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola. Lasciar raffreddare ed incorporare i tuorli due alla volta. Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere a bagnomaria sul fornello per 30 minuti e poi sempre a bagnomaria in forno a 170°C per altri 30 minuti.
Alzare la temperatura del forno a 200°C per far dorare la superficie e tirare fuori dal forno.
Sformare su un piatto di servizio e servire accompagnando con salsa all' inglese o salsa a piacere.

Budino di ricotta

Ingredienti	
Latte	Gr. 600
Albumi	Gr. 600
Tuorli	Gr. 400
Ricotta	Gr. 400
Farina grano tenero "00"	Gr. 250
Burro	Gr. 250
Zucchero	Gr. 200
Canditi misti	Gr. 100
Cannella in polvere	Gr. 2
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

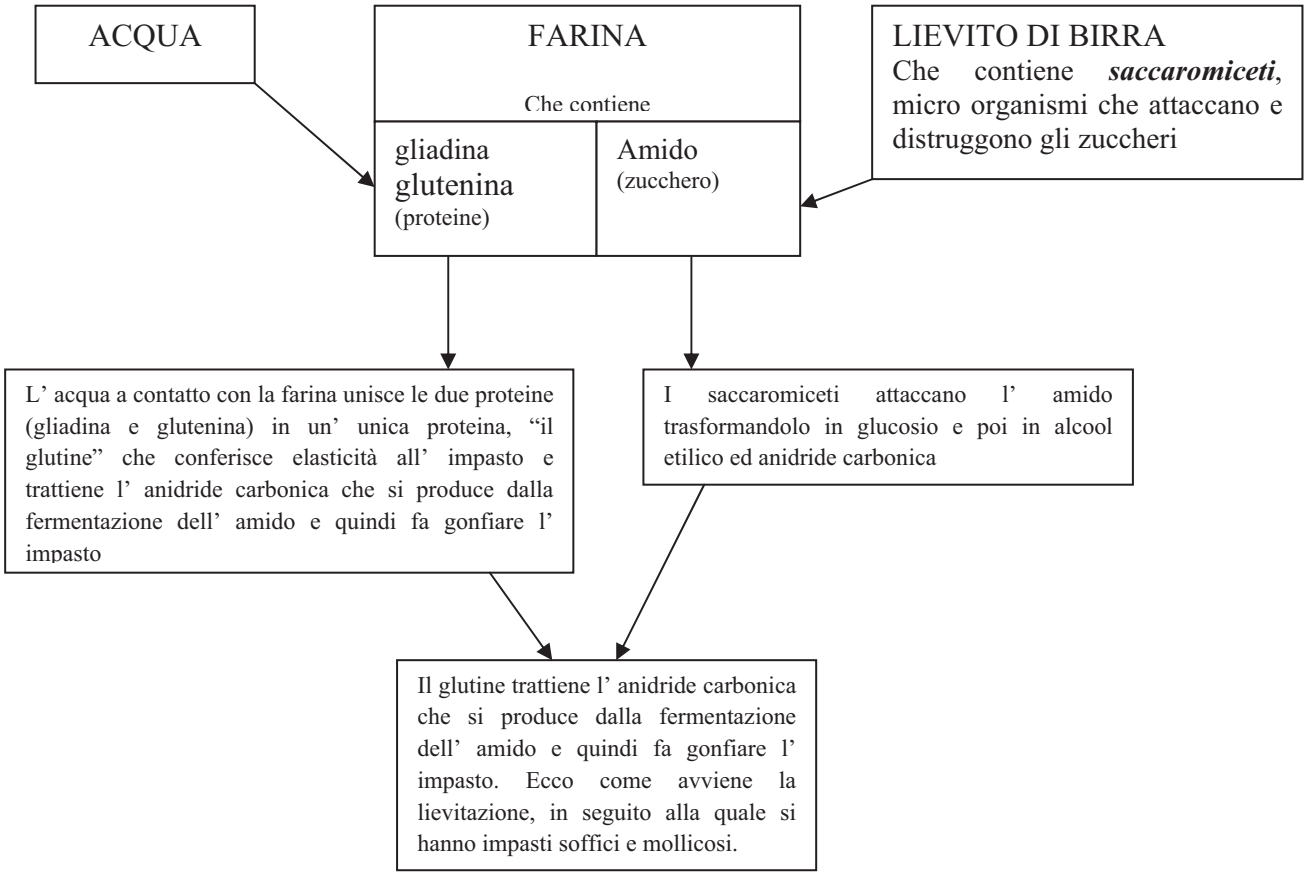
Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina e formare un roux.
Unire il latte fatto bollire con lo zucchero, la cannella e la vanillina, e girando in continuazione far cuocere fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola.
Lasciar raffreddare ed incorporare la ricotta setacciata a parte i tuorli due alla volta.
Unire delicatamente anche gli albumi montati a neve ben ferma.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero e cuocere in forno a 150°C per 45 minuti circa.
Non aprire mai il forno altrimenti il soufflé si abbassa.

La pasta lievitata

La pasta lievitata è molto utilizzata in cucina sia per preparazioni salate che dolci.
Il principio fondamentale di questa preparazione è quello della lievitazione lenta che può avvenire con il lievito di birra, con quello madre o con quello naturale.

- Il lievito naturale è prodotto da un' acidificazione spontanea e naturale di un impasto fatto con farina e liquido zuccherino come succo di mela o di uva. Questo impasto per effetto dei micro organismi presenti nell' aria si acidifica producendo dei lieviti che produrranno l' anidride carbonica necessaria alla lievitazione dell' impasto stesso. Una volta che l' impasto inizia a lievitare si uniscono tutti gli altri ingredienti necessari alla preparazione che si intende realizzare ed una volta prodotto l' impasto se ne mette da parte una piccola quantità che andrà conservata in frigorifero ben coperta e "rinfrescata ogni giorno con gr. 50 di farina in modo da tenere in vita i lieviti. In questo modo il lievito può essere usato per anni.
- Il lievito madre è costituito da una piccola quantità di impasto messo da parte e riutilizzato come descritto per quello naturale, solo che invece di derivare da un' acidificazione naturale, deriva da un impasto prodotto con lievito di birra, ma questo non è necessario.
- Il lievito di birra è un lievito ricavato dalla fermentazione della birra e contiene i saccaromiceti, funghi che attaccano gli zuccheri e li trasformano in alcool etilico ed anidride carbonica. Il lievito di birra si conserva in frigorifero e non può essere lavorato oltre i 40°C perché i saccaromiceti morirebbero.

Schema della lievitazione degli impasti



I dolci lievitati

In pasticceria sono molto usati gli impasti lievitati che danno vita a dolci fritti o cotti al forno.
Questi dolci sono molto importanti nella nostra cultura gastronomica, perché sono alla base della nostra prima colazione e costituiscono un elemento fondamentale per i nostri dolci tradizionali (panettone, pandoro, colomba).
L' impasto segue in genere le stesse regole, con l' aggiunta di ingredienti particolari a seconda del dolce che vogliamo preparare, perciò è bene iniziare indicando un impasto valido sia per i dolci fritti che per quelli da forno.

Impasto generico per lieviti fritti e al forno

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Acqua	Gr. 300
Zucchero	Gr. 110
Margarina crema	Gr. 100
Uova	Gr. 200
Sale	Gr. 10
Per la biga:	
Farina americana	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 15
Zucchero	Gr. 15
Acqua	Q.b.

Procedimento

Per la biga:
Impastare la farina con lo zucchero, l' acqua ed il sale.
Quando l' impasto è liscio, omogeneo ed elastico, coprirlo e lasciarlo riposare.
Per l' impasto:
impastare per 30 minuti tutti gli altri ingredienti.
Unire la biga e continuare l' impasto per altri 15 minuti.
Quando l' impasto è pronto, lasciarlo lievitare per circa 3-4 ore.
Per la preparazione di bombe, l' impasto si usa così, mentre per ciambelle e cannoli fritti, bisogna tirare una volta piegando a 3.

Una volta fatte le forme, lasciar lievitare almeno del doppio prima di cuocere.

Punti critici e suggerimenti

L' impasto deve lievitare lontano da correnti d' aria

Lieviti fritti

Bombe fritte

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Acqua	Gr.350
Uova	Gr. 200
Zucchero	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 50
Sale fino	Gr. 10
Vanillina	Gr. 1
Buccia di limone grat.	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare per 30 minuti, dopo di che stendere l' impasto dello spessore di 2 cm.
Fare le forme volute, sistemarle su una teglia infarinata e lasciar lievitare fino a quando non avranno raddoppiato di volume.
Friggere in olio moderato, scolare su carta assorbente e rotolare ancora calde nello zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Far attenzione che durante la cottura l' olio non raggiunga il punto di fumo

Krapfen

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 500
Tuorli	Gr. 80
Zucchero	Gr. 80
Burro	Gr. 80
Lievito di birra	Gr. 40
Sale fino	Gr. 1
Buccia di limone grat,	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare per 30 minuti, dopo di che stendere l' impasto dello spessore di 2 cm.
Fare le forme volute, sistemarle su una teglia infarinata e lasciar lievitare fino a quando non avranno raddoppiato di volume.
Friggere in olio moderato, scolare su carta assorbente e rotolare ancora calde nello zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Far attenzione che durante la cottura l' olio non raggiunga il punto di fumo

Bomboloni

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 600
Latte intero	Gr. 250
Uova	Gr. 400
Zucchero	Gr. 150
Burro	Gr. 150
Lievito di birra	Gr. 20
Sale fino	Gr. 1
Buccia di limone grat,	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare per 30 minuti, dopo di che stendere l' impasto dello spessore di 2 cm.
Fare le forme volute, sistemarle su una teglia infarinata e lasciar lievitare fino a quando non avranno raddoppiato di volume.
Friggere in olio moderato, scolare su carta assorbente e rotolare ancora calde nello zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Far attenzione che durante la cottura l' olio non raggiunga il punto di fumo

Bombe alla romana con le patate

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Patate lesse setacciate	Gr. 400
Acqua	Gr. 250
Uova	Gr. 200
Zucchero	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 50
Sale fino	Gr. 10
Vanillina	Gr. 1
Buccia di limone grat.	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare per 30 minuti, dopo di che stendere l’ impasto dello spessore di 2 cm.
Fare le forme volute, sistemarle su una teglia infarinata e lasciar lievitare fino a quando non avranno raddoppiato di volume.
Friggere in olio moderato, scolare su carta assorbente e rotolare ancora calde nello zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Far attenzione che durante la cottura l’ olio non raggiunga il punto di fumo

Frittelle di patate tartalicchi

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Patate lessate e setacciate	Gr. 500
Burro	Gr. 30
Lievito di birra	Gr. 25
Sale fino	Gr, 2
Limone grattugiato	Gr. 2

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa, coprire e lasciar lievitare del doppio.
Fare delle forme a piacere come cilindri o ciambelline, disporle su un piano infarinato e lasciar lievitare nuovamente fino a far raddoppiare di volume.
Friggere in olio profondo alla temperatura di 160 °C fino a completa doratura, scolare su carta assorbente e passare nello zucchero semolato ancora calde.

Punti critici e suggerimenti

Far attenzione che durante la cottura l’ olio non raggiunga il punto di fumo

Frittelle di ricotta

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Ricotta setacciata	Gr. 500
Burro	Gr. 30
Lievito di birra	Gr. 25
Sale fino	Gr, 2
Limone grattugiato	Gr. 2

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa, coprire e lasciar lievitare del doppio.
Fare delle forme a piacere come cilindri o ciambelline, disporle su un piano infarinato e lasciar lievitare nuovamente fino a far raddoppiare di volume.
Friggere in olio profondo alla temperatura di 160 °C facendo attenzione a non far bruciare l’ olio fino a completa doratura, scolare su carta assorbente e passare nello zucchero semolato ancora calde.

Lieviti da forno

Babà

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Burro	Gr. 300
Zucchero	Gr. 70
Lievito di birra	Gr. 30
Acqua	Gr. 300

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro.
Lasciar lavorare l' impasto per almeno 15 minuti fino a quando non diventa molto elastico e si stacca dalle pareti della planetaria.
Coprire con il burro sciolto, chiudere il recipiente ermeticamente e lasciar lievitare del doppio.
Far girare di nuovo in planetaria per altri 10 minuti a velocità moderata usando la paletta, riempire fino a 1/3 gli stampi desiderati ben unti e mettere a lievitare in luogo tiepido fino a far triplicare il volume dell' impasto.
Cuocere a 160 °C per 30 minuti se si tratta di stampini monoporzione, per 45/50 minuti invece se si tratta di stampi più grandi da Savarin.
Sfornare quando il dolce risulta ben secco ed asciutto, sformare, lasciar raffreddare e conservare lontano dall' umidità.

Savarin

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Burro	Gr. 300
Uva sultanina	Gr. 150
Zucchero	Gr. 70
Lievito di birra	Gr. 30
Acqua	Gr. 300

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro.
Lasciar lavorare l' impasto per almeno 15 minuti fino a quando non diventa molto elastico e si stacca dalle pareti della planetaria.
Coprire con il burro sciolto, chiudere il recipiente ermeticamente e lasciar lievitare del doppio.
Unire l' uva sultanina, far girare di nuovo in planetaria per altri 10 minuti a velocità moderata usando la paletta, riempire fino a 1/3 gli stampi da savarin ben unti e mettere a lievitare in luogo tiepido fino a far triplicare il volume dell' impasto.
Cuocere a 160 °C per 45/50 minuti..
Sfornare quando il dolce risulta ben secco ed asciutto, sformare, lasciar raffreddare e conservare lontano dall' umidità.

Maritozzo romano

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 500
Uova	Gr. 180
Burro	Gr. 150
Latte	Gr. 100
Zucchero	Gr. 100
Miele	Gr. 80
Rum	Gr. 5
Buccia di limone grat.	Gr. 2
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro in planetaria per 10 minuti a velocità bassa.
Quando l' impasto risulta sufficientemente liscio ed omogeneo unire il burro ammorbidito a parte e continuare l' impasto per altri 10 minuti.
Far lievitare del doppio, impastate nuovamente per un paio di minuti e far lievitare nuovamente possibilmente in frigorifero per due ore.
Quando l' impasto è nuovamente raddoppiato di volume fare le forme desiderate mettendole in teglia su carta da forno, far lievitare ancora del doppio, spennellare con panna e rossi d' uovo in uguale quantità sbattuti assieme e cuocere in forno a 180 °C per 12 minuti circa

Pesche

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 500
Zucchero	Gr. 150
Tuorli	Gr. 150
Burro	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 20
Acqua	Gr. 90
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Impastare la farina con l' acqua, i tuorli, il sale, il lievito e metà dello zucchero, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
Lasciar riposare 1 ora e impastare di nuovo aggiungendo tutti gli altri ingredienti.
Far lievitare del doppio e fare delle palline da gr. 25 adagiandole su teglia con carta da forno.
Far lievitare fino a far almeno raddoppiare il volume e cuocere in forno a 200 °C per20 minuti circa.
Lasciar raffreddare. Immergere per qualche istante le brioches in bagna all' alchermes tiepida, rotolarle nello zucchero semolato e accoppiare con un ciuffo di crema pasticcera.

Brioches classiche con la palla

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 500
Uova	Gr. 200
Burro	Gr. 150
Latte	Gr. 100
Zucchero	Gr. 100
Uva sultanina	Gr. 100
Scorza arancia candita	Gr. 50
Cedro candito	Gr. 50
Miele	Gr. 15
Lievito di birra	Gr. 15
Rum	Gr. 5
Vanillina	Gr. 1
Aroma limone e sale	Gr. 1

Procedimento

Impastare la farina con l' acqua, le uova, il sale, il lievito e metà dello zucchero, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
Lasciar riposare 1 ora e impastare di nuovo aggiungendo tutti gli altri ingredienti.
Far lievitare del doppio e fare le forme caratteristiche (delle palline da gr. 25 con sopra una pallina più piccola) adagiandole su teglia con carta da forno.
Far lievitare fino a far almeno raddoppiare il volume e cuocere in forno a 200 °C per20 minuti circa.

Panettone

Ingredienti		Procedimento
1° fase (biga)		***1° fase.***
Farina grano tenero "00"	Gr.75	Impastare tutti gli ingredienti e lasciar lievitare in luogo tiepido fino a far raddoppiare il volume.
Acqua	Gr. 40	
Lievito di birra	Gr. 10	
2° fase		***2° fase***
Biga	Gr. 120	Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti a velocità minima, unire il burro ammorbidito in ultimo e lasciar lavorare ancora per 5 minuti.
Farina grano tenero "00"	Gr. 75	Far lievitare del doppio.
Farina americana	Gr. 75	
Uova	Gr. 75	
Burro	Gr. 65	
Zucchero	Gr. 45	
Lievito di birra	Gr. 15	
3° fase		***3° fase***
Farina gran tenero "00"	Gr. 150	Unire all' impasto precedente tutti gli ingredienti tranne il burro, l' uvetta, i canditi e la vaniglia.
Farina americana	Gr. 150	Lasciar girare in planetaria con il gancio a velocità minima per 10 minuti, dopodiché unire i canditi, l' uvetta, il burro ammorbidito e la parte interna della bacca di vaniglia.
Uvetta	Gr. 150	Lasciar girare ancora 5 minuti.
Burro	Gr. 120	Mettere l' impasto negli stampi di carta riempiendoli fino a 1/4, lasciar lievitare in luogo tiepido ed umido fino a quando l' impasto non raggiunge l' orlo dello stampo e cuocere in forno a 180 °C con 10 % di umidità per 45 minuti circa quando i panettoni risultano ben colorati, sfornarli e lasciarli raffreddare capovolti.
Zucchero	Gr. 120	
Uova intere	Gr. 75	
Tuorli	Gr. 50	
Cubetti arancio candito	Gr. 50	
Cubetti cedro candito	Gr. 50	
Miele	Gr. 10	
Sale fino	Gr. 2	
Vaniglia	I bacca	
Aroma arancio e limone	Q.B.	

Punti critici e suggerimenti

La lievitazione e la cottura, è bene che avvenga sempre con un tasso di umidità almeno del 10%.

Crosta per panettone

Ingredienti		Procedimento
Zucchero	Gr. 1000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto legato e morbido, ricoprire il dolce prima di infornare e cuocere per almeno 50/55 minuti a 200.
Farina di nocciole	Gr. 500	
Farina "00"	Gr. 500	
Albume	Q.B.	

Pandoro

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 610
Uova	Gr. 400
Burro	Gr. 250
Zucchero	Gr. 175
Lievito di birra	Gr. 30
Panna fresca	Gr. 100
Limone	N. 1
Vanillina	Gr. 1
Zucchero a velo	Gr. 50

Procedimento

1° fase
Setacciate 75 grammi di farina in una terrina, unite 10 grammi di zucchero, il lievito precedentemente sbriciolato ed un tuorlo. Impastate bene il tutto, aggiungendo 2 cucchiai di acqua tiepida.
Coprite l'impasto con un telo di cotone e lasciatelo lievitare per un paio di ore.

2° fase
Unite 160 grammi di farina facendola cadere da un setaccino, 25 grammi di burro, impastate.
Lasciate lievitare l'impasto per due ore. Unite il resto della farina, 40 grammi di burro, 75 grammi di zucchero, 1 uovo intero e 3 tuorli. Impastate a lungo e fate lievitare per la terza volta, sempre coperto ed in luogo tiepido, per 2 ore.

3° fase
Lavorate l'impasto ed incorporatevi la panna, la buccia grattugiata del limone, il resto del burro e la vanillina. Impastate fino ad ottenere un composto morbido.

4° fase
Ricavate dalla pasta due palle e disponetela in 2 stampi precedentemente imburrati e fate lievitare in luogo tiepido finchè la pasta arriverà al bordo degli stampi. Fate cuocere per 40 minuti in forno preriscaldato a 190°.
Abbassate il calore a 160° a metà cottura. Fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Punti critici e suggerimenti

La lievitazione e la cottura è bene che avvengano sempre con un tasso di umidità almeno del 10%.

Colomba

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1500
Acqua	Gr. 600
Burro montato	Gr. 300
Zucchero	Gr. 300
Tuorli	Gr. 300
Lievito di birra	Gr. 25
Vanillina	Gr. 2
Sale fino	Gr. 2
Aromi vari	Q.B.

Procedimento

Impastare gr. 300 di farina con il lievito e gr. 150 di acqua, immergerlo in una bacinella di acqua ed attendere che venga a galla.
Impastare questo lievito con tutti gli altri ingredienti, aggiungendo il burro montato a parte per almeno 10 minuti dopo che l' impasto è partito a velocità lenta da almeno 15 minuti.
Dopo 20 minuti di impasto, togliere dalla planetaria e lasciar lievitare del doppio. Rompere l' impasto, fare le porzioni desiderate e mettere negli stampi Lasciar lievitare del triplo e cuocere a 200°C fino a completa doratura delle colombe. Togliere dal forno. Ricoprire con un leggero strato di glassa e rimettere in forno a temperatura più bassa per altri 10 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare.

Punti critici e suggerimenti

Si possono aggiungere anche canditi, uvetta o altra frutta secca, ed in questo caso bisogna aggiungerli all' impasto dopo il burro montato.

Ghiaccia per colombe

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1100
Mandorle dolci	Gr. 250
Nocciole	Gr. 150
Pinoli	Gr. 50
Albumi	Q.B.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto legato e morbido, ricoprire il dolce prima di infornare e cuocere per almeno 50/55 minuti a 200.

Croissant sfogliati

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Uova	Gr. 500
Zucchero	Gr. 400
Latte fresco	Gr. 300
Acqua	Gr. 200
Burro	Gr. 150
Lievito di birra	Gr. 70
Sale	Gr. 5
Aromi	A piacere
Per tirare:	
Burro o margarina	Gr. 750

Procedimento

Impastare la farina "00" con l' acqua ed il lievito di birra, immergere il panetto in acqua a temperatura ambiente fino a quando non viene a galla.
Impastare con tutti gli altri ingredienti tranne il sale ed il burro per 10 minuti, dopodiché unire anche questi ingredienti e impastate ancora 10 minuti.
Lasciar riposare 10 ore in frigorifero, stendere dello spessore di 2 centimetri, sistemare al centro il burro appiattito e richiudere l' impasto su se stesso in modo che avvolga completamente la materia grassa.
Stendere tre volte ripiegando a tre facendo riposare l' impasto per 30 minuti ogni volta.
Dopo la quarta stesa fare le forme volute, far lievitare 2 ore a temperatura ambiente e cuocere a 180° C per 15 minuti circa.

Cornetti classici

Ingredienti	
Impasto generico per lieviti	Gr. 1000
Margarina vegetale	Gr. 400

Procedimento

Stendere l' impasto per lieviti dello spessore di 3 centimetri, sistemare al centro la margarina ammorbidita e richiudere l' impasto su se stesso in modo che avvolga bene tutta la materia grassa.
Stendere tre volte ripiegando a tre facendo riposare l' impasto per 30 minuti ogni volta.
Dopo la quarta stesa fare le forme volute, far lievitare 2 ore a temperatura ambiente e cuocere a 180° C per 15 minuti circa.

Cornetti con procedimento veloce

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Acqua	Gr. 450
Zucchero	Gr. 150
Uova	Gr. 150
Lievito di birra	Gr. 70
Sale	Gr. 15
Burro o margarina per tirare	Gr. 400

Procedimento

Impastare 15 minuti tutti gli ingredienti tranne il burro o margarina per tirare.
Lasciar riposare per 20 minuti, stendere a croce, sistemare al centro la margarina o burro per tirare e richiudere. Stendere dello spessore di 2 cm. e lasciar riposare 15 minuti. Ripetere una seconda volta lo stesso procedimento. Stendere una terza volta e ripiegare in due.
Passati altri 15 minuti, stendere, fare le forme desiderate e lasciar lievitare per 1 ora. Cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

Impasto per danesi o croissant

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Uova	Gr. 500
Zucchero	Gr. 400
Latte fresco	Gr. 300
Acqua	Gr. 200
Burro	Gr. 150
Lievito di birra	Gr. 70
Sale	Gr. 5
Aromi	A piacere

Procedimento

Impastare la farina "00" con l' acqua ed il lievito di birra, immergere il panetto in acqua a temperatura ambiente fino a quando non viene a galla.
Impastare con tutti gli altri ingredienti tranne il sale ed il burro per 10 minuti, dopodiché unire anche questi ingredienti e impastate ancora 10 minuti.
Lasciar riposare 10 ore in frigorifero ed usare a piacere.

Punti critici e suggerimenti

Questo impasto può essere usato sia per preparazioni sfogliate che per preparazioni semplici.

Pasta brioche dolce e salata

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 500
Latte	Gr. 250
Burro	Gr. 100
Tuorli	Gr. 100
Zucchero	Gr. 50
Lievito di birra	Gr. 15
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo il burro poco alla volta.
Quando l' impasto risulta liscio, omogeneo ed elastico, togliere dalla planetaria e lasciarlo riposare 15 minuti.
Usare a piacere per fare prodotti da forno farciti sia dolci che salati.

Fette biscottate

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 700
Latte	Gr. 250
Zucchero	Gr. 100
Burro	Gr. 50
Uova	Gr. 150
Lievito di birra	Gr. 40
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti,fare dei filoni e metterli negli stampi da pan carrè o da plum cake ben unti riempiendoli fino a metà.
Lasciar lievitare fino a raggiungere l' orlo, cuocere per 50 minuti a 200 °C, sformare e lasciar raffreddare.
Tagliare il pane a fette dello spessore di cm. 0,5 e farlo tostare in forno girandolo di tanto in tanto.

Panettone salato

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Acqua	Gr. 250
Burro	Gr. 150
Olio di semi	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 50
Sale fino	Gr. 40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro per almeno 15 minuti.
Sciogliere il burro, lasciarlo raffreddare leggermente e versarlo sull' impasto, coprire il recipiente con pellicola non a contatto e lasciar lievitare del doppio.
Rimettere in planetaria e impastare nuovamente a velocità minima per altri 10 minuti, porzionare l' impasto, metterlo negli stampi desiderati ben imburrati, lasciar lievitare del triplo e cuocere a 180°C per 40 minuti circa.

La pizza

La pizza è uno dei piatti italiani più conosciuto al mondo e viene preparata seguendo principalmente due metodi: alla pala ed alla teglia.
La pizza alla pala viene così chiamata perché viene messa a cuocere direttamente sul piano refrattario del forno e viene infornata con una "pala" che tradizionalmente era di legno, materiale oggi sostituito dall' acciaio. La pizza alla pala può essere rotonda, detta anche al piatto, una a porzione, o anche più grande sempre rotonda o allungata ed in questo caso viene servita a centro tavola.
La pizza alla teglia invece viene cotta nelle teglie rettangolari e viene chiamata anche pizza "al taglio".
Un altro piatto molto apprezzato che si prepara con la pasta per la pizza è il calzone, preparato con una sfoglia rotonda farcita a piacere, ripiegata a metà e cotta al forno.
Ci sono anche altre preparazioni come i panzerotti o le pizze fritte, preparate friggendo delle sfoglie di pasta a pizza stese più o meno sottili che possono essere farcite a piacere oppure no.
La pizze possono essere condite in vari modi, sia con pomodoro che senza, e in base a come vengono preparate prendono nomi diversi.
Di seguito riportiamo i tipi di pizze classiche tradizionali più conosciute.

Pasta pizza semplice

Ingredienti	
Farina di grano tenero "00"	Gr. 1000
Acqua	Gr. 600
Lievito di birra	Gr. 15
Sale fino	Gr. 15
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Coprire l' impasto e lasciar lievitare fino a triplicare il volume.
Usare a piacere.

Punti critici e suggerimenti

Se si vuole accelerare la lievitazione si può stiepidire l' acqua (non più di 35°C) e far riposare l' impasto in un luogo tiepido.
Si può aumentare la quantità di sale fino , ma ciò allunga leggermente il tempo di lievitazione.
Questo impasto si può insaporire ed arricchire con l' aggiunta di altri ingredienti, ma ciò rallenta la lievitazione e lo rende più pesante. Questo impasto può essere anche fritto.

Pasta pizza gastronomica

Ingredienti	
Farina di grano tenero "00"	Gr. 1000
Acqua	Gr. 450
Latte	Gr. 100
Olio	Gr. 50
Lievito di birra	Gr. 15
Sale fino	Gr. 15
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Coprire l' impasto e lasciar lievitare fino a triplicare il volume.
Usare a piacere.

Punti critici e suggerimenti

Se si vuole accelerare la lievitazione si può stiepidire l' acqua (non più di 35°C) e far riposare l' impasto in un luogo tiepido. Questo impasto si può anche friggere.

Pasta per pizze fritte, calzoni fritti e panzerotti

Ingredienti	
Farina di grano tenero “00”	Gr. 500
Farina americana	Gr. 500
Acqua	Gr. 550
Olio	Gr. 50
Lievito di birra	Gr. 25
Sale fino	Gr. 20
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Coprire l’ impasto e lasciar lievitare fino a raddoppiare il volume.
Stendere con il palmo delle mani fino allo spessore di cm. 2, tagliare le forme desiderate, ungere la superficie e lasciar lievitare nuovamente del doppio.
Friggere in olio moderato profondo, scolare su carta assorbente, spolverare di sale fino e farcire a piacere.

Salsa pomodoro per pizza

Pomodori (freschi o pelati) passati gr. 1000
Olio extra vergine di oliva gr. 60
Sale fino gr. 15

Miscelare tutti gli ingredienti

Quantità di condimento per la pizza

Quantità per singola pizza

Pizze rosse
Salsa pomodoro gr. 60/100
Mozzarella gr. 80/100
Altri ingredienti gr. 150

Pizze bianche
Mozzarella gr. 180/250
Altri ingredienti gr. 150

Procedimento base per pizza margherita alla pala

Ingredienti	
Pasta pizza classica	Gr. 350
Salsa pomodoro per pizza	Gr. 100
Mozzarella di bufala	Gr. 100
Basilico	4 foglie
Olio extra vergine d’ oliva	Q.B.

Procedimento

Stendere la pasta e sistemarla sulla pala, cospargere con la salsa pomodoro, distribuire uniformemente la mozzarella tagliata a pezzettini, irrorare con un filo di olio ed infornare per 3-4 minuti a 250 °C. sfornare e decorare con il basilico fresco ed un filo di olio a crudo.

Punti critici e suggerimenti

In cottura, può essere necessario far ruotare la pizza per avere una cottura più uniforme.

Procedimento base per la pizza margherita alla teglia

Ingredienti	
Pasta pizza classica	Gr. 350
Salsa pomodoro per pizza	Gr. 100
Mozzarella di bufala	Gr. 100
Olio extra vergine d’ oliva	Q.B.

Procedimento

Stendere la pasta e sistemarla sulla teglia unta, cospargere con la salsa pomodoro, irrorare con un filo di olio ed infornare per 10 minuti a 250 °C. sfornare, distribuire uniformemente la mozzarella tagliata a pezzettini, infornare per altri 2 o 3 minuti e quando la mozzarella si è completamente sciolta e leggermente gratinata tirare fuori dal forno.

Punti critici e suggerimenti

La mozzarella in questo caso va messa dopo, altrimenti si brucerebbe prima che la pizza fosse cotta.

Pizze e prodotti più conosciuti derivanti dalla pasta pizza

Pizza o preparazione	***Ingredienti***	***Forma***	***Cottura***
Margherita	Pomodoro, mozzarella e basilico	Rotonda	Forno
Marinara	Pomodoro e aglio	“	“
Napoli	Pomodoro, mozzarella	“	“
Romana	Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	“	“
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo sodo, funghi, carciofini e olive	“	“
Quattro stagioni	Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini ed olive	“	“
Biancaneve	Mozzarella	“	“
Caprese	pomodoro fresco e mozzarella crudi		
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	“	“
Quattro formaggi	Mozzarella, gorgonzola, parmigiano e un altro formaggio	“	“
Calzone	Ricotta, Pomodoro, mozzarella salame	Mezza luna	“
Calzone	Ricotta, Pomodoro, mozzarella, funghi prosciutto	“	“
Panzerotto	Ricotta, Pomodoro, mozzarella salame	“	Fritto
Panzerotto	Ricotta, Pomodoro, mozzarella, funghi prosciutto	“	“
Panzerotto	Pomodoro, mozzarella	“	“
Focaccia	olio extra vergine d’ oliva, sale	Rotonda	Forno

Pane gastronomico

Pane gastronomico base

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Farina americana	Gr. 500
Acqua	Gr. 500
Olio di semi	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 25
Sale	Gr. 25
Zucchero	Gr. 20

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti.
Coprire l’ impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d’ olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare di acqua ed infornare a 180°C fino a quando le forme non avranno preso un colore ben dorato.
Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Durante la lievitazione è opportuno spennellare di tanto un tanto la superficie del pane con olio ed acqua in modo da favorire una lievitazione ottimale.
Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle forme e può variare dai 10 minuti per i panini piccoli ai 45 minuti per i filoni o le pagnotte più grandi.

Tabella dei vari tipi di pane gastronomico

Partendo dalla ricetta del pane gastronomico base, con delle semplici aggiunte o eventualmente con una piccola modifica agli ingredienti e mantenendo lo stesso procedimento si possono ottenere molti tipi di pane gastronomico che prendono il nome dall’ ingrediente che li caratterizza.

Pane	Ingrediente da aggiungere	Ingredienti da eliminare
Alle olive	Gr. 200 di olive nere snocciolate e spezzettate	
Al rosmarino	Gr. 40 di rosmarino fresco tritato	
Alla salvia	Gr. 30 di salvia fresca tritata	
Al pomodoro fresco	Gr. 250 di pomodori freschi a pezzi	Gr. 100 di acqua
Al pomodoro secco	Gr. 200 di pomodori secchi sott’ olio	Gr. 100 di olio
Al pomodoro secco	Gr. 200 di pomodoro secco non sott’ olio	
Alle cipolle	Gr. 250 di cipolla julienne	Gr. 50 di acqua
Aceto e pepe	Gr. 50 aceto balsamico + gr. 20 pepe in grani	
Alle noci	Gr. 200 noci sgusciate	
Nocciole e pancetta	Gr. 150 nocciole intere + gr. 100 pancetta a pezzetti	
Cioccolato e Rum	Gr. 50 scaglie di cioccolato fondente + gr. 5 di Rum	
Alla banana	Gr. 250 di purea di banana	Gr. 60 di acqua
Agli agrumi	Gr. 40 di buccia di agrumi grattugiata	
Al basilico	Gr. 40 di basilico fresco	
Al pesto	Gr. 100 di pesto alla genovese + gr. 20 basilico	Gr. 50 di olio
Alle erbe aromatiche	Gr. 50 di erbe aromatiche secche miste	
All’ anice	Gr. 40 di semi di anice	
Alla liquirizia	Gr. 50 di liquirizia pura macinata	
Al peperoncino	Gr. 20 di peperoncino in polvere + gr.10 fresco	
Ai fagioli	Gr. 300 di purea di fagioli lessi	Gr. 150 di acqua
Alle lenticchie	Gr. 300 di purea di lenticchie lesse	Gr. 150 di acqua

Biga

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr, 1000
Acqua	Gr. 500
Lievito di birra	Gr. 25

Procedimento

Impastare tutto assieme per 15 minuti e lasciar lievitare del doppio.
La lievitazione può avvenire anche immergendo l’ impasto in un recipiente pieno di acqua, e quando l’ impasto viene a galla è pronto per l’ uso.
Questo impasto si può conservare in frigorifero chiuso in un contenitore ermetico, nutrendolo ogni giorno con gr. 50 di farina e l’ acqua che incorpora.

Pane rustico

Ingredienti	
Farina grano duro “0”	Gr. 1000
Acqua	Gr. 500
Lievito di birra	Gr. 15
Olio	Gr. 50
Sale	Gr. 35
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti.
Coprire l’ impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d’ olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare di acqua ed infornare a 180°C fino a quando le forma non avranno preso un colore ben dorato.
Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Durante la lievitazione è opportuno spennellare di tanto in tanto la superficie del pane con olio ed acqua in modo da favorire una lievitazione ottimale.
Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle forme e può variare dai 10 minuti per i panini piccoli ai 45 minuti per i filoni o le pagnotte più grandi.

Pane integrale

Ingredienti	
Farina integrale “0”	Gr. 1000
Acqua	Gr. 600
Lievito di birra	Gr. 20
Sale	Gr. 35
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti.
Coprire l’ impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d’ olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare di acqua ed infornare a 180°C fino a quando le forma non avranno preso un colore ben dorato.
Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Durante la lievitazione è opportuno spennellare di tanto in tanto la superficie del pane con olio ed acqua in modo da favorire una lievitazione ottimale.
Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle forme e può variare dai 10 minuti per i panini piccoli ai 45 minuti per i filoni o le pagnotte più grandi.

Pane giallo di mais

Ingredienti	
Farina di mais	Gr. 500
Farina americana	Gr. 500
Acqua	Gr. 500
Lievito di birra	Gr. 55
Olio	Gr. 50
Sale	Gr. 35
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti.
Coprire l' impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d' olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare di acqua ed infornare a 180°C fino a quando il pane non avrà preso un colore ben dorato.
Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Durante la lievitazione è opportuno spennellare di tanto in tanto la superficie del pane con olio ed acqua in modo da favorire una lievitazione ottimale. Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle forme.

Pane al latte

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Farina americana	Gr. 500
Latte	Gr. 500
Burro	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 25
Sale	Gr. 35
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro per 10 minuti.
Unire il burro a temperatura ambiente e lasciar impastare per altri 5 minuti. Coprire l' impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d' olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare con acqua e uovo sbattuti assieme ed infornare a 180°C fino a quando le forma non avranno preso un colore ben dorato. Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Durante la lievitazione è opportuno spennellare di tanto in tanto la superficie del pane con olio ed acqua in modo da favorire una lievitazione ottimale.
Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle forme e può variare dai 10 minuti per i panini piccoli ai 45 minuti per i filoni o le pagnotte più grandi.

Pane al burro

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Farina americana	Gr. 500
Acqua	Gr. 400
Burro	Gr. 150
Latte	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 25
Sale	Gr. 35
Zucchero	Gr. 10

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro per 10 minuti.
Unire il burro a temperatura ambiente e lasciar impastare per altri 5 minuti. Coprire l' impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d' olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare con acqua e uovo sbattuti assieme ed infornare a 180°C fino a quando le forme non avranno preso un colore ben dorato. Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Vedi ricetta precedente.

Pane alle castagne

Ingredienti	
Acqua	Gr. 700
Farina americana	Gr. 500
Farina grano tenero “00”	Gr. 250
Farina di castagne	Gr. 250
Castagne secche	Gr. 100
Olio di semi	Gr. 50
Lievito di birra	Gr. 25
Sale	Gr. 20

Procedimento

Far ammorbidire le castagne secche in gr. 200 di acqua, ed una volta ammollate farle bollire per 5 minuti a fuoco dolce e lasciar raffreddare.
Impastare tutti gli ingredienti comprese le castagne cotte per 15 minuti, coprire l’ impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d’ olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare di acqua ed infornare a 180°C fino a quando le forme non avranno preso un colore ben dorato.
Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Durante la lievitazione è opportuno spennellare di tanto in tanto la superficie del pane con olio ed acqua in modo da favorire una lievitazione ottimale.
Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle forme e può variare dai 10 minuti per i panini piccoli ai 45 minuti per i filoni o le pagnotte più grandi.

Pane ai ceci

Ingredienti	
Acqua	Gr. 600
Farina americana	Gr. 500
Farina grano duro “0”	Gr. 250
Farina di ceci	Gr. 250
Purea di ceci	Gr. 200
Olio di semi	Gr. 50
Lievito di birra	Gr. 25
Sale	Gr. 35

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti comprese le castagne cotte per 15 minuti, coprire l’ impasto e lasciar raddoppiare di volume.
Fare le forme desiderate, spennellare d’ olio e lasciar lievitare fino a far triplicare il volume delle forme.
Spennellare di acqua ed infornare a 180°C fino a quando le forme non avranno preso un colore ben dorato.
Lasciar raffreddare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Durante la lievitazione è opportuno spennellare di tanto un tanto la superficie del pane con olio ed acqua in modo da favorire una lievitazione ottimale.
Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle forme e può variare dai 10 minuti per i panini piccoli ai 45 minuti per i filoni o le pagnotte più grandi.
Questo impasto si può insaporire con rosmarino, cipolla, aglio ed altri aromi a piacere.

Pan brioche

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Acqua	Gr. 450
Olio di semi	Gr. 100
Uova	Gr. 100
Lievito di birra	Gr.50
Sale fino	Gr. 40
Zucchero	Gr. 40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare l' impasto per 10 minuti, romperlo e mettere negli appositi stampi ben unti riempiendo fino ad ¼ della capienza.
Lasciar lievitare in luogo tiepido fino a che l'impasto non triplichi di volume.
Cuocere a 160 °C per 45 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Lasciar raffreddare i pan brioche prima di sformarli (possibilmente sospesi capovolti).

Pan carré

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Acqua	Gr. 250
Latte	Gr. 250
Miele	Gr. 100
Uova	Gr. 100
Lievito di birra	Gr.40
Zucchero semolato	Gr. 30
Sale fino	Gr. 25
Zucchero	Gr. 40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare l' impasto per 10 minuti, romperlo e mettere negli appositi stampi ben unti riempiendo fino ad ¼ della capienza.
Lasciar lievitare in luogo tiepido fino a che l'impasto non raddoppi di volume, chiudere gli stampi e cuocere a 160 °C per 45 minuti circa.
Lasciar riposare qualche minuto e togliere dagli stampi.

Pan carré 2° metodo

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 1000
Acqua	Gr. 500
Burro	Gr. 300
Tuorli	Gr. 150
Zucchero semolato	Gr.100
Lievito di birra	Gr. 40
Sale fino	Gr. 25

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa, unendo il burro ammorbidito un po' alla volta quando l' impasto comincia a prendere corpo.
Lasciar riposare l' impasto per 10 minuti, romperlo e mettere negli appositi stampi ben unti riempiendo fino ad ¼ della capienza.
Lasciar lievitare in luogo tiepido fino a che l'impasto non raddoppi di volume, chiudere gli stampi e cuocere a 160 °C per 45 minuti circa.
Lasciar riposare qualche minuto e togliere dagli stampi.

Pane “campagnolo”

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 900
Acqua	Gr. 700
Farina di segale	Gr. 160
Biga	Gr. 150
Sale fino	Gr. 24
Lievito di birra	Gr. 20

Procedimento

Miscelare le farine, impastarle con tutti gli ingredienti aggiungendo l’ acqua gradualmente. Dopo circa 15 minuti di impasto a velocità bassa far lievitare del doppio.
Rompere l’ impasto, fare le forme desiderate, lasciar lievitare ancora almeno del doppio spennellando di tanto in tanto con acqua ed olio e cuocere a 220°C per i primi 10 minuti, per poi abbassare la temperatura a 180°C fino a completa cottura delle forme. Più le forme sono grandi più il tempo di cottura si allunga.

Pane ai frutti secchi

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 450
Acqua	Gr. 400
Farina americana	Gr. 200
Burro	Gr. 100
Nocciole	Gr. 100
Mandorle	Gr. 100
Latte in polvere	Gr. 50
Noci triturate	Gr. 50
Prugne secche	Gr. 30
Lievito	Gr. 30
Sale fino	Gr. 20
Zucchero	Gr.15

Procedimento

Impastare le farine con il latte in polvere, il sale , lo zucchero e l’ acqua a velocità lenta per 10 minuti.
Unire il burro ammorbidito e la frutta secca, lasciando girare per altri 5 minuti.
Far lievitare del doppio, rompere l’ impasto, fare le forme volute e lasciar lievitare ancora almeno del doppio spennellando di tanto in tanto con acqua ed olio.
Cuocere a 220°C per i primi 10 minuti, per poi abbassare la temperatura a 180°C fino a completa cottura delle forme.
Più le forme sono grandi più il tempo di cottura si allunga.

Pane francese

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Acqua	Gr. 600
Lievito di birra	Gr. 22
Sale fino	Gr. 20
Acido ascorbico	Gr. 8

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti a velocità lenta, poi aumentare la velocità e lasciar “innervosire l’ impasto”.
Far lievitare del doppio, rompere l’ impasto, fare le forme volute e lasciar lievitare ancora almeno del doppio spennellando di tanto in tanto con acqua ed olio. Cuocere a 220°C per i primi 10 minuti, per poi abbassare la temperatura a 180°C fino a completa cottura delle forme.
Più le forme sono grandi più il tempo di cottura si allunga. Questo impasto è l’ ideale per baguette e panini.

Pane di segale

Ingredienti	
Farina di segale	Gr. 1000
Farina “00”	Gr. 1000
Acqua	Gr. 1000
Lievito di birra	Gr. 60
Sale fino	Gr. 40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti a velocità bassa.
Far lievitare del doppio, rompere l’ impasto, fare le forme volute e lasciar lievitare ancora almeno del doppio spennellando di tanto in tanto con acqua ed olio.
Cuocere a 220°C per i primi 10 minuti, per poi abbassare la temperatura a 180°C fino a completa cottura delle forme.
Più le forme sono grandi più il tempo di cottura si allunga.
Questo impasto è l’ ideale per filoni e pagnotte di media e grande pezzatura.

Pane del mugnaio

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Farina grano duro “0”	Gr. 500
Latte	Gr. 500
Burro	Gr. 100
Uova	Gr. 100
Lievito di birra	Gr. 25
Sale fino	Gr. 20
Zucchero	Gr. 20

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti a velocità bassa aggiungendo il burro ammorbidito un po’ alla volta durante gli ultimi 5 minuti di impasto.
Far lievitare del doppio, rompere l’ impasto, fare le forme volute e lasciar lievitare ancora almeno del doppio spennellando di tanto in tanto con acqua ed olio.
Cuocere a 220°C per i primi 10 minuti, per poi abbassare la temperatura a 180°C fino a completa cottura delle forme.
Più le forme sono grandi più il tempo di cottura si allunga.

Pane viennese

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 850
Acqua	Gr. 500
Burro	Gr. 150
Lievito di birra	Gr. 25
Sale fino	Gr. 20
Zucchero	Gr. 20

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti a velocità bassa aggiungendo il burro ammorbidito un po’ alla volta durante gli ultimi 5 minuti di impasto.
Far lievitare del doppio, rompere l’ impasto, formare dei cilindri di cm 30 di lunghezza e cm. 5 di spessore e lasciar lievitare ancora almeno del doppio spennellando di tanto in tanto con acqua ed olio. Cuocere a 220°C per 30 minuti circa.

Pane al formaggio

Ingredienti	
Acqua	Gr. 600
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Farina americana	Gr. 500
Biga	Gr. 300
Parmigiano grattugiato	Gr. 150
Sale fino	Gr. 25
Lievito di birra	Gr. 20

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti a velocità bassa.
Far lievitare del doppio, rompere l’ impasto, fare le forme volute e lasciar lievitare ancora almeno del doppio spennellando di tanto in tanto con acqua ed olio.
Cuocere a 200°C.
Più le forme sono grandi più il tempo di cottura si allunga.

Piadina

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Acqua	Gr. 200
Latte	Gr. 200
Strutto	Gr. 200
	Gr. 100

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare l’ impasto per qualche ora coperto con pellicola.
Stendere dello spessore di 2-3 mm. e cuocere su piastra cromata o in padella a calore moderato.

Tarallucci

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Vino bianco	Gr. 300
Olio	Gr. 300
Anice	Gr. 50
Sale	Gr. 40
Lievito chimico	Gr. 40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
Lasciar riposare l’ impasto per qualche ora coperto con pellicola
Fare delle ciambelline e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti circa.
Si possono aggiungere altre erbe aromatiche come ad esempio il peperoncino, il pepe ed altro.

Blinis

I blinis sono delle preparazioni che possono essere considerate una via di mezzo tra delle crespelle e dei panini.
Vengono preparati con due metodi diversi e cioè usando il lievito di birra o quello chimico e si usano per accompagnare pesce affumicato, salumi o caviale assieme a yogurt o panna acida.

Blinis classico con lievito di birra

Ingredienti	
Latte	Gr. 500
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Burro	Gr. 100
Albume	Gr. 100
Tuorli	Gr. 50
Lievito di birra	Gr. 30
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Unire la farina e lavorare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Unire il sale, il burro fuso, i tuorli e lasciar lievitare per 2 ore. Incorporare l' albume montato a neve.
Cuocere negli stampini per 6 minuti a circa 180 °C.
La farina si può anche miscelare al 50% con farine diverse, come quella di grano saraceno.

Punti critici e suggerimenti

I blinis possono essere insaporiti con erbe aromatiche o spezie a piacere.

Blinis con lievito chimico

Ingredienti	
Latte	Gr. 500
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Burro	Gr. 60
Albume	Gr. 100
Tuorli	Gr. 50
Lievito chimico	Gr. 40
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Frustare i tuorli con il latte, unire la farina e lavorare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Unire il sale, il burro fuso. Il sale, il lievito e lasciar riposare per 1 ora. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma e cuocere su piastra calda o in padella antiaderente sempre calda. La farina si può anche miscelare al 50% con farine diverse, come quella di grano saraceno.

Punti critici e suggerimenti

I blinis possono essere insaporiti con erbe aromatiche o spezie a piacere.

Le crespelle

Le crespelle sono delle sfoglie molto sottili ottenute da un composto preparato con latte, uova e farina. Possono essere fatte dolci o salate e si prestano ad una grande varietà di usi e preparazioni.

Apparecchio base per crespelle

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Uova	Gr. 500
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Incorporare le uova con la farina, unire il latte, il sale e l'olio. Lavorare bene con una frusta e filtrare.
Scaldare bene una padellina antiaderente, ungerla leggermente e colare una piccola quantità di composto per crespelle.
Dare alla padellina un movimento circolare, in modo che la sfoglia ricopra uniformemente il fondo e sia molto sottile.
Quando i bordi della crespella sono dorati e cominciano a staccarsi, girare la crespella e lasciarla cuocere per altri 30 secondi.

Apparecchio per crespelle soffici

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Farina grano tenero "00"	Gr. 500
Uova	Gr. 500
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Incorporare i tuorli con la farina, unire il latte, il sale e l'olio. Lavorare bene con una frusta e filtrare. Montare a neve ben ferma gli albumi ed incorporarli al composto.
Scaldare bene una padellina antiaderente, ungerla leggermente e colare una piccola quantità di composto per crespelle.
Dare alla padellina un movimento circolare, in modo che la sfoglia ricopra uniformemente il fondo e sia molto sottile.
Quando i bordi della crespella sono dorati e cominciano a staccarsi, girare la crespella e lasciarla cuocere per altri 30 secondi.

Dolci fritti

Oltre ai dolci fritti ottenuti con pasta lievitata, ci sono molte altre preparazioni fritte realizzate con composti ed impasti diversi.
Per la cottura è importante che l' olio sia caldo ma non troppo, in modo da consentire una cottura uniforme e soffice del dolce.
Di seguito riportiamo alcuni dolci fritti non lievitati che fanno parte della tradizione gastronomica italiana.

Castagnole classiche

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 1000
Uova	Gr. 400
Margarina	Gr. 200
Zucchero	Gr. 70
Sale fino	Gr. 20
Lievito in polvere	Gr. 10
Uva sultanina (facoltativa)	Gr. 250

Procedimento

Far ammorbidire la margarina a temperatura ambiente.
Impastare tutti gli ingredienti tranne l' uva sultanina, fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido (se necessario si può aggiungere un po' di latte).
Unire l' uva sultanina ed impastare ancora un minuto.
Far riposare l' impasto 15 minuti, formare delle palline grandi come nocciole e friggere in olio profondo a 160° C fino a completa doratura, scolare su carta assorbente.

Punti critici e suggerimenti

Far attenzione che durante la cottura l' olio non raggiunga il punto di fumo

Castagnole morbide

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 700
Uova	Gr. 400
Zucchero	Gr. 200
Burro fuso	Gr. 50
Liquore	Gr. 50
Lievito in polvere	Gr. 16
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1
Buccia di limone grat.	Gr. 1

Procedimento

Incorporare le uova con lo zucchero e poi mano a mano tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e molto morbido.
Con due cucchiai far colare delle piccole palline in olio profondo a temperatura di160 °C.
Le castagnole si gonfieranno e si gireranno da sole e quando sono ben dorate scolarle su carta assorbente.
Rotolarle ancora calde nello zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Far attenzione che durante la cottura l' olio non raggiunga il punto di fumo

Frappe classiche

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Uova	Gr. 300
Zucchero	Gr. 200
Vino bianco	Gr. 100
Lievito in polvere	Gr. 16
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1
Aroma arancio e limone	Q.B.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, far riposare l’impasto 15 minuti e stenderlo dello spessore di 1 mm.
Tagliare le forme desiderate e friggere in olio profondo a 160 °C fino a completa doratura girandole di tanto in tanto facendo attenzione a non far bruciare l’ olio.
Scolare su carta assorbente e spolverare di zucchero a velo una volta fredde

Frappe croccanti

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Uova	Gr. 350
Zucchero	Gr. 200
Vino bianco	Gr. 100
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1
Aroma arancio e limone	Q.B.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, far riposare l’impasto 15 minuti e stenderlo dello spessore di 1 mm.
Tagliare le forme desiderate e friggere in olio profondo a 160 °C fino a completa doratura girandole di tanto in tanto facendo attenzione a non far bruciare l’ olio.
Scolare su carta assorbente e spolverare di zucchero a velo una volta fredde

Frappe ripiene

Ingredienti	
Impasto per frappe croccanti	Gr. 1000
Confettura a piacere	Gr. 300

Procedimento

Stendere l’ impasto per frappe croccanti molto sottile, ricavarne dei quadrati di cm. 10 per lato, inumidire i bordi con dell’ acqua, mettete al centro un po’ di confettura e richiudere a triangolo facendo attenzione a chiudere bene i bordi.
Friggere in olio profondo a 160 °C fino a completa doratura girandole di tanto in tanto facendo attenzione a non far bruciare l’ olio.
Scolare su carta assorbente, passare nello zucchero semolato ancora calde oppure spolverare di zucchero a velo una volta fredde.

Struffoli

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Uova intere	Gr. 350
Miele	Gr. 200
Arance	Gr. 100
Cedro candito	Gr.100
Scorza di arancia candita	Gr. 100
Burro	Gr. 50
Limone	½
Zucchero semolato	Gr. 50
Sale fino	Gr. 1
Olio per friggere	L. 2

Procedimento

Impastare la farina con le uova, il burro, lo zucchero, la buccia di limone grattata e il sale.
Lavorarla bene e formare tanti bastoncini, dai quali ricavare tanti piccoli gnocchetti.
Friggerli in olio bollente, scolarli e lasciarli asciugare su carta assorbente;
A parte in una casseruola fate sciogliere del miele, aggiungere la scorza grattugiata delle arance, unire il cedro e versarvi gli struffoli;
mescolate accuratamente e versare il tutto su un piatto rotondo e con le mani bagnate, modellare a forma conica e spolverate con granella variopinta.

Cannoli siciliani

Ingredienti	
Per la cialda:	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Uova	Gr. 350
Zucchero	Gr. 200
Vino rosso Marsala	Gr. 100
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1
Aroma arancio e limone	Q.B.
Per la farcia:	
Ricotta di pecora	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 750
Arancia candita	Gr. 100
Cedro candito	Gr. 100
Scaglie di cioccolato	Gr. 100
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, far riposare l’impasto 15 minuti e stenderlo dello spessore di 1 mm.
Tagliare dei quadrati di cm. 10 di lato ed avvolgerli ai cannelli in diagonale saldando gli angoli con un goccio di acqua.
Friggere in olio profondo a 160 °C fino a completa doratura girandoli di tanto in tanto facendo attenzione a non far bruciare l’ olio.
Scolare su carta assorbente e togliere i cannelli.
Per la farcia:
Setacciare la ricotta e miscelarla a tutti gli altri ingredienti.
Riempire le cialde fredde con la farcia e spolverare di zucchero a velo, decorando le estremità con buccette di arancio candite e granella di cioccolato.

Bignè fritti

Ingredienti	
Pasta choux	Gr. 500
Crema pasticcera	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 200
Olio per friggere	L. 2

Procedimento

Scaldare l’ olio a 160°C, immergervi delle piccole palline di pasta choux modellate con due cucchiaie fate cuocere fino a quando i bignè non saranno ben gonfi e dorati. Durante la cottura i bignè si gonfiano e si girano da soli, solamente a fine cottura occorre girarli per ottenere una doratura uniforme ed ottimale.
Scolare e passare nello zucchero semolato quando sono ancora caldi.
Lasciar raffreddare e farcire con la crema pasticcera.

Bignè fritti di San Giuseppe

Ingredienti	
Pasta choux	Gr. 500
Crema pasticcera	Gr. 1000
Amarene sciroppate	Gr. 300
Zucchero semolato	Gr. 200
Olio per friggere	L. 2

Procedimento

Scaldare l' olio a 160°C, immergervi delle piccole palline di pasta choux modellate con due cucchiaie fate cuocere fino a quando i bignè non saranno ben gonfi e dorati. Durante la cottura i bignè si gonfiano e si girano da soli, solamente a fine cottura occorre girarli per ottenere una doratura uniforme ed ottimale.
Scolare e passare nello zucchero semolato quando sono ancora caldi.
Lasciar raffreddare e farcire con la crema pasticcera insaporita con il succo delle amarene sciroppate e inserire un' amarena all' interno di ogni bignè

Zeppole di San Giuseppe

Ingredienti	
Pasta choux	Gr. 500
Crema pasticcera	Gr. 1000
Amarene sciroppate	Gr. 300
Zucchero semolato	Gr. 200
Olio per friggere	L. 2

Procedimento

Scaldare l' olio a 160°C
Su alcuni quadrati di carta da forno fare delle ciambelline di pasta choux con sacco a poche con bocchetta rigata. Immergere le forme nell' olio caldo e fate cuocere fino a quando le zeppole non saranno ben gonfie e dorate girandole a metà cottura.
Scolare e passare ancora calde nello zucchero semolato.
Lasciar raffreddare e farcire con la crema pasticcera insaporita con il succo delle amarene sciroppate.
Decorare il centro della zeppola con un ciuffo di crema pasticcera e con un' amarena.

Dolci a lievitazione istantanea

Il pan cake

Il pan cake è una preparazione molto semplice di origine anglosassone che viene usata per la prima colazione ma che può essere abbinata come accompagnamento a molti dolci in qualsiasi situazione.
È una preparazione apparentemente molto semplice ma richiede molta attenzione affinché risulti morbido e soffice, caratteristiche fondamentali per un buon pan cake.

Pan cake

Ingredienti	
Latte	Gr. 450
Farina "00"	Gr. 350
Uova	Gr. 150
Burro fuso	Gr. 100
Zucchero	Gr. 100
Lievito in polvere	Gr. 20
Sale fino	Gr. 2

Procedimento

Lavorare le uova con la farina e metà del latte, unire tutti gli altri ingredienti e lavorare ancora fino ad ottenere un composto privo di grumi.
Cuocere in padellino antiaderente unto o su piastra sempre unta. Volendo, si può addensare maggiormente il composto aumentando la quantità di farina.

Il ciambellone

Il ciambellone è un dolce molto comune che viene usato come prodotto da prima colazione o merenda. È un dolce molto soffice preparato con un composto a base di uova, latte, zucchero, olio, farina e lievito istantaneo in polvere.
Variando ed aromatizzando la ricetta base se ne possono ottenere molte varietà.

Ciambellone classico

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 1000
Uova	Gr. 600
Zucchero	Gr. 600
Latte	Gr. 200
Olio a piacere	Gr. 200
Lievito istantaneo	Gr. 75
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1
Buccia di limone grat.	Q.B.

Procedimento

Frustare leggermente le uova con lo zucchero e poi incorporare tutti gli altri ingredienti unendo la farina per ultima.
Raffinare bene il composto con una frusta , versare negli stampi imburrati ed infarinati, cospargere leggermente la superficie con zucchero semolato e cuocere in forno a 160°C per 45 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

questo composto si può aromatizzare a piacere.

Alcune varianti del ciambellone

Ciambellone	*Ingredienti da aggiungere*	*Ingredienti da eliminare*
Al cacao	Gr. 50 di cacao amaro	Gr. 50 di farina
Alle mandorle	Gr. 200 di farina di mandorle	Gr. 100 di farina
Alle mele	Gr. 250 di mele in piccoli pezzi	
Al caffè	Gr. 200 di caffè ristretto	Gr. 200 di latte
All' ananas	Gr. 250 di ananas in piccoli pezzi	

Il plum cake

Il plum cake è un dolce di origini anglosassoni usato per accompagnare il tè nelle tipiche merende o colazioni inglesi.
Molto usato come dolce da coffe break o da prima colazione si può preparare in molte varianti, ma la ricetta classica è sicuramente la più conosciuta e ricercata.

Plum cake classico

Ingredienti	
Burro	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 1000
Uova	Gr. 1000
Farina grano tenero "00"	Gr. 800
Uva passa	Gr. 500
Cedro candito a cubetti	Gr. 250
Arancia candita a cubetti	Gr. 250
Fecola di patate	Gr. 200
Lievito in polvere	Gr. 20
Vanillina	Gr. 2
Rum	Gr. 20
Buccia di limone grat.	Q.B

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero.
Unire delicatamente a filo le uova ben fredde sbattute leggermente, poi la farina setacciata assieme al lievito ed alla fecola e in ultimo l' uvetta ed i canditi leggermente infarinati.
Incorporare gli aromi ed il rum, versare negli stampi imburrati ed infarinati e cuocere in forno a 170°C per 45 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, lasciarlo riposare 12 ore prima di consumarlo.

Alcune varianti del plum cake

Ciambellone	*Ingredienti da aggiungere*	*Ingredienti da eliminare*
Al cacao	Gr. 100 di cacao amaro	Gr. 100 di farina
Alle mandorle	Gr. 400 di farina di mandorle	Gr. 200 di farina
Al caffè	Gr. 200 di caffè ristretto	Gr. 100 di uova

Plum cake allo yogurt

Ingredienti	
Yogurt magro	Gr. 500
Farina grano tenero "00"	Gr. 400
Uova	Gr. 150
Zucchero	Gr. 300
Olio a piacere	Gr. 200
Lievito in polvere	Gr. 36
Vanillina	Gr. 1
Buccia di limone grat.	Q.B

Procedimento

Frustare leggermente le uova con lo yogurt, unire lo zucchero, l' olio, gli aromi ed in ultimo il lievito e la farina.
Raffinare bene con una frusta, versare negli stampi imburrati ed infarinati e cuocere in forno a 160 °C per 40 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto si può aromatizzare a piacere anche cambiando semplicemente il tipo di yogurt.

Muffin

I muffin sono dolci simili al plum cake e quindi particolarmente adatti per merende e prime colazioni. Possono essere personalizzati ed aromatizzati a piacere in modo da ottenere varianti gustose e particolari.

Composto per muffin classico

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 1000
Uova	Gr. 800
Burro	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Latte	Gr. 500
Lievito in polvere	Gr. 80
Bicarbonato	Gr. 25
Vanillina	Gr. 5

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero.
Unire delicatamente a filo le uova ben fredde sbattute leggermente, poi il latte tiepido ed infine la farina setacciata assieme al lievito ed al bicarbonato.
Incorporare gli aromi, versare negli stampi imburrati ed infarinati e cuocere in forno a 180°C per 20-30 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Una volta cotto, lasciarlo riposare 2 ore prima di consumarlo.

Alcune varianti dei muffin

Muffin	*Ingredienti da aggiungere*	*Ingredienti da eliminare*
Al cacao	Gr. 50 di cacao amaro	Gr. 50 di farina
Alle mandorle	Gr. 200 di farina di mandorle	Gr. 100 di farina
Alle mele	Gr. 250 di mele in piccoli pezzi	
Al caffè	Gr. 200 di caffè ristretto	Gr. 200 di latte
All' ananas	Gr. 250 di ananas in piccoli pezzi	
Con gocce di cioccolato	Gr. 300 di gocce di cioccolato	

Le cialde

Le cialde sono preparazioni caratterizzate da una consistenza dura e croccante.
Le cialde vengono cotte in forno e appena sfornate essendo ancora morbide vengono modellate a piacere, e quando sono fredde assumono la loro consistenza caratteristica, cioè diventano molto dure. È quindi possibile ottenere cialde con forme diverse che possono essere utilizzate come contenitori per bavaresi, mousse e gelati o come biscotti ed elementi di accompagnamento per dolci al cucchiaio.

Pasta sigaretta

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 100
Burro	Gr. 100
Albume	Gr. 100
Farina grano tenero “00”	Gr. 100

Procedimento

Ammorbidire il burro ed incorporare lo zucchero a velo.
Unire poco alla volta alternando la farina e l’ albume fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.
Fare delle palline su carta da forno, cuocere a micro onde o infornare a 220 °C fino a quando i bordi non cominciano a colorare.
Togliere dal forno e mettere in forma secondo le necessità.
Far raffreddare.

Punti critici e suggerimenti

Conservare lontano dall’ umidità.

Cialde al miele

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 500
Burro	Gr. 300
Miele	Gr. 250
Farina grano tenero “00”	Gr. 250

Procedimento

Ammorbidire il burro ed incorporare lo zucchero a velo.
Unire un po’ alla volta alternando la farina e il miele fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.
Fare delle palline su carta da forno, cuocere a micro onde o infornare a 220 °C fino a quando i bordi non cominciano a colorare.
Togliere dal forno e mettere in forma secondo le necessità.
Far raffreddare.

Punti critici e suggerimenti

Conservare lontano dall’ umidità.

Cialde di zucchero

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 100
Glucosio	Gr. 100

Procedimento

Miscelare i due ingredienti, fare delle palline di circa gr. 50 e disporle su una teglia con carta da forno.
Infornare a 180 °C fino a quando i bordi delle cialde non cominciano a caramellare.
Togliere dal forno, attendere qualche secondo che lo zucchero indurisca leggermente, staccare le cialde dalla teglia e metterle in forma fino a completo raffreddamento.

Punti critici e suggerimenti

Conservare in luogo asciutto e lontano dall’ umidità, e più si lascia la cialda in forno più sarà dura e croccante una volta fredda, ma più difficile da lavorare.

Cialde di cioccolato croccante

Ingredienti	
Burro fuso	Gr. 100
Succo d’ arancia	Gr. 10
Zucchero di canna	Gr. 100
Zucchero a velo	Gr. 100
Farina grano tenero “00”	Gr. 50
Cacao	Gr. 10

Procedimento

Miscelare il cacao con farina e zuccheri, unire il succo d’ arancia ed infine il burro fuso.
Lasciar riposare due ore in frigorifero, stendere uno strato sottile su salpa, cuocere a 180°C e quando non bolle più tirare fuori dal forno.
Attendere qualche istante e mettere in forma ancora caldo.
Quando si raffredda rimarrà molto duro e croccante.

Punti critici e suggerimenti

Conservare in luogo asciutto e lontano dall’ umidità, e più si lascia la cialda in forno più sarà dura e croccante una volta fredda, ma più difficile da lavorare.

Waffle

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 150
Zucchero	Gr. 100
Burro	Gr. 100
Albumi	Gr. 90 (n. 3)
Tuorlo	Gr. 60 (n. 3)
Sale fino	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Sbattere i tuorli con metà dello zucchero, unire il burro fuso lasciato raffreddare, il sale e la vanillina.
A parte montare gli albumi con il resto dello zucchero, incorporarli delicatamente ai tuorli e poi in ultimo incorporare la farina sempre molto lentamente in modo da non far smontare il composto.
Versare negli appositi stampi a piastra e cuocere.

Cialde salate

Ingredienti	
Burro	Gr. 100
Farina grano tenero "00"	Gr. 100
Albume	Gr. 100
Parmigiano grattugiato	Gr.50

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.
Fare delle piccole forme su carta da forno, cuocere a 200°C fino a quando la cialda non prende leggermente colore. Togliere dal forno e mettere in forma fino a completo raffreddamento.

Biscotti

I biscotti sono preparazioni secche o asciutte.
Ce ne sono di tantissimi tipi e fungono da accompagnamento per dolci cremosi o al cucchiaio, oppure per bevande calde e prodotti di caffetteria come caffè, cioccolata calda, the, etc…
I biscotti si possono preparare con impasti diversi, come pasta di mandorla, pasta frolla di diversi tipi o pasta sfoglia. Di seguito ne riportiamo solamente alcuni tra i più conosciuti.

Amaretti

Ingredienti	
Farina di mandorle	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 800
Albume d' uovo	Gr. 600
Vanillina	Gr. 2
Sale fino	Gr. 2
Liquore strega	Gr. 2

Procedimento

Incorporare tutti gli altri ingredienti, lasciar riposare una notte in frigorifero coprendo con pellicola, e fare le forme su ostia, lasciar riposare un paio d' ore e cuocere a 160 °C per 15 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Volendo si possono aromatizzare con semi di anice o liquore a piacere.
Si possono rendere anche più morbidi aggiungendo 32 gr. di lievito in polvere.

Amaretti morbidi

Ingredienti	
Farina di mandorle	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 800
Albume d' uovo	Gr. 400
Vanillina	Gr. 2
Sale fino	Gr. 2

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una meringa ben ferma.
Incorporare tutti gli altri ingredienti e fare subito le forme su ostia.
Cuocere a 160 °C per 15 minuti circa.

Punti critici e suggerimenti

Si possono rendere anche più morbidi aggiungendo 32 gr. di lievito in polvere.

Brutti ma buoni impasto diretto

Ingredienti	
Farina di mandorle	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 1000
Albume d' uovo	Gr. 500
Cacao amaro in polvere	Gr. 100
Liquore all' anice	Gr. 20
Sale fino	Gr. 1
Fogli di ostia	Q.B.

Procedimento

Impastare la farina di mandorle con lo zucchero, il sale, il liquore e gli albumi fino ad ottenere un composto sufficientemente morbido. Dividere in due l' impasto e a una metà aggiungere il cacao amaro in polvere.
Coprire i due impasti e lasciarli riposare 24 ore in frigorifero.
Disporre i fogli di ostia su due teglie , e formare sopra di essi dei piccoli mucchietti di impasto bianco e nero, facendo in modo da creare tutte forme irregolari. Cuocere in forno a 160 °C per 20 minuti.

Brutti ma buoni con meringa

Ingredienti	
Farina di mandorle	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 1000
Albume d' uovo	Gr. 500
Cacao amaro in polvere	Gr. 100
Liquore all' anice	Gr. 20
Sale fino	Gr. 1
Fogli di ostia	Q.B.

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una meringa ben ferma.
Incorporare alla meringa la farina di mandorle il sale ed il liquore, fino ad ottenere un composto sufficientemente morbido.
Dividere in due l' impasto e a una metà aggiungere il cacao amaro in polvere.
Disporre i fogli di ostia su due teglie, e formare sopra di essi dei piccoli mucchietti di impasto bianco e nero, facendo in modo da creare tutte forme irregolari.
Cuocere in forno a 160 °C per 20 minuti e poi lasciar seccare completamente a 45 °C per qualche ora.
Una volta freddi conservare chiusi in sacchetti .

Macaron parigini

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 350
Farina di mandorle	Gr. 250
Albumi	Gr. 200
Zucchero semolato	Gr. 100
Farina grano tenero "00"	Gr. 30
Colorante	Q.B.

Procedimento

Setacciare assieme la farina di mandorle, quella di grano e lo zucchero a velo.
Montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una meringa ben ferma, incorporare delicatamente con movimenti lenti e circolari dall' alto verso il basso le farine setacciate con lo zucchero a velo, colorare a piacere e fare della palline con il sacco a poche su teglie rivestite con carta da forno. Lasciar riposare per 30 minuti.
Infornate in forno caldo a 180 °C per 2 minuti e poi abbassate a 160 °C per altri 5-6 minuti.
Lasciar raffreddare e staccare.

Mandorlini al cioccolato

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 200
Albume	Gr. 200
Burro ammorbidito	Gr. 150
Farina	Gr. 80
Mandorle filettate	Gr. 80
Cacao amaro	Gr. 20
Vanillina	Gr. 1
Cannella	Gr. 1

Procedimento

Impastare tutto assieme come per una pasta frolla, fare delle palline ed appiattirle con il palmo della mano, cospargere con mandorle filettate e cuocere in forno a 200°C per 5 minuti.

Petit four alla frutta

Ingredienti	
Burro	Gr. 200
Farina	Gr. 200
Farina di mandorle	Gr. 250
Zucchero a velo	Gr. 250
Albumi	Gr. 160
Frutta a piacere	Gr. 200

Procedimento

Incorporare la farina di mandorle con lo zucchero a velo e gli albumi, unire successivamente il burro ammorbidito e la farina. Fare delle forme con il sacco a poche, decorare con un pezzetto di frutta a piacere e cuocere in forno a 200°C per 15 minuti circa. Una volta freddi glassare la base con cioccolato fuso.

Madeleines

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 250
Uova	Gr. 220
Zucchero	Gr. 200
Burro	Gr. 125
Latte	Gr. 50
Lievito in polvere	Gr. 8
Vanillina	Gr. 1
Scorza di limone gratt.	Gr. 1

Procedimento

Montare uova, zucchero buccia di limone e vanillina.
Unire a mano girando dal basso verso l’ alto la farina con il lievito, ed in ultimo il latte con il burro fuso.
Versare negli appositi stampi e cuocere per 4-5 minuti a 220 e poi per altri 5- minuti a 190 °C.

Punti critici e suggerimenti

Il limone da cui ricavare la buccia grattugiata non deve essere trattato.

Rose del deserto

Ingredienti	
Farina bianca tipo “00”	Gr. 1500
Zucchero di canna	Gr. 1000
Olio di semi	Gr. 400
Limone grattugiato	Gr. 20
Uova intere	Gr. 750
Mandorle tritate	Gr. 250
Lievito per dolci	Gr. 70
Corn Flakes	Gr. 600

Procedimento

Tritare le mandorle, grattugiare il limone;
Mettere in planetaria tutti gli ingredienti, aggiungere la farina poca per volta sempre mescolando e alla fine il composto non dovrà essere né troppo liquido, né troppo duro;
Disporre in una teglia i corn flakes e con due cucchiai formare delle palline, farli cadere sui corn flakes, metterli in una teglia con carta da forno e infornare a 180°C per 10-15 minuti circa.

Stortini

Ingredienti	
Farina gialla	Gr. 500
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Strutto	Gr. 500
Zucchero	Gr. 250
Uova	Gr. 250
Succo limone	Gr.10
Buccia limone grat.	Gr. 5

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, fare le forme caratteristiche con l’ apposita siringa su teglia con carta da forno e cuocere a 160 °C per 15 minuti circa.

Cantucci

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 800
Zucchero semolato	Gr. 450
Mandorle intere dolci pelate	Gr. 300
Uova intere	Gr. 300
Burro o margarina CR	Gr. 250
Liquore Amaretto di Saronno	Gr. 20
Lievito per dolci	Gr. 20
Buccia di limone e arancia grattugiata	Q.B.

Procedimento

Disporre la farina a fontana, unire le sei uova il burro liquefatto lo zucchero,il limone grattugiato, il liquore il lievito e le mandorle quindi amalgamare il tutto formare un panetto non molto morbido e predisporre dei filoncini quindi infornare a forno 180° per circa 30/35 minuti dopodiché tirare fuori i filoncini tagliarli e rinfornarli per circa 20/25 minuti. Lasciar raffreddare e servire con vin santo.

Ciambelline al vino

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 300
Olio di semi	Gr. 150
Vino bianco	Gr. 150
Semi di anice	Q.B.
Sale fino	Q.B.

Procedimento

Disporre la farina a fontana su un tavolo da lavoro, aggiungere tutti gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere un composto abbastanza elastico.
Formare dei filoncini, tagliarli a tocchetti regolari e formare delle ciambelline, passarle prima nel vino bianco e poi nello zucchero semolato, disporre le ciambelline su teglia con carta da forno e cuocere in forno caldo a 180°C fino a quando non saranno ben dorati.

Baci di dama

Ingredienti	
Farina di nocciole	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 500
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Burro	Gr. 500
Cioccolato fondente	Gr. 500

Procedimento

Unire la farina di nocciole allo zucchero, alla farina, al burro e al sale ed impastare il tutto lavorando il composto solamente quanto basta per amalgamarlo.
Mettere in frigo a riposare per 15 minuti, formare delle palline e metterle a cuocere in forno a 170°C per 10 minuti, su una teglia imburrata e infarinata, o ricoperta con carta da forno.
Lasciare raffreddare, sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed unire le mezze sfere a due a due attaccandole con il cioccolato sciolto.
Lasciare che il cioccolato indurisca e servire.

Ciambelle sciroppate

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 250
Fecola	Gr. 250
Uova intere	Gr. 150
Zucchero semolato	Gr. 200
Burro	Gr. 150
Buccia di limone grat.	Gr. 10
Lievito per dolci	Gr. 20
Latte	Q.B.

Procedimento

Setacciare le farine con il lievito, disporre a fontana, mettere al centro le uova, lo zucchero, la buccia grattugiata di limone, il burro fuso e impastare rapidamente gli ingredienti senza lavorare troppo l’impasto, aggiungendo latte in quantità sufficiente a renderlo abbastanza morbido.
Formare con l’impasto tanti cordoncini spessi 1 cm. e lunghi 20, richiuderli alle estremità, adagiare le ciambelline ottenute sopra una placca da forno imburrata e infarinata, farle cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, toglierle e lasciarle raffreddare completamente.
Nel frattempo preparare la finitura. Mettere l’albume in una ciotola e aggiungere poco alla volta lo zucchero a velo setacciato mescolando continuatamene con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una pastella liscia, spennellate le ciambelline con la glassa preparata, cospargetele con i confettini colorati e far solidificare prima di servire.

Napoletani

Ingredienti	
Burro o margarina	Gr. 100
Zucchero semolato	Gr. 550
Albumi	Gr. 150
Farina grano tenero “00”	Gr. 550
Mandorle con pelle	Gr. 275
Nocciole pelate tostate	Gr. 275
Uvetta sultanina	Gr. 500
Ciliegie rosse candite	Gr. 250
Ciliegie verdi candite	Gr. 250

Procedimento

Impastare nella planetaria burro, zucchero, albume e farina, quando la massa risulta omogenea, incorporare la frutta secca precedentemente tritata, l’uvetta e le ciliegie anch’esse tagliuzzate;
Formare dei bastoni, disporli su teglia con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200°C con valvola chiusa per 15 minuti.
Tagliarli a losanghe o dischetti.

Morellini

Ingredienti	
Albumi	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Nocciole	Gr. 400
Cioccolato al latte	Gr. 400
Granella nocciole	Gr. 200

Procedimento

Macinare le nocciole e miscelarle a metà dello zucchero.
A parte montare gli albumi con lo zucchero rimasto, unirli al primo composto e formare delle palline su teglia coperta con carta da forno.
Cuocere a 200°C per 15 minuti, lasciar raffreddare e glassare con cioccolato al latte temperato o sciolto a 45°C.

Spagnoli

Ingredienti	
Albumi	Gr. 600
Noci	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Farina grano tenero "00"	Gr. 200
Mandorle filettate	Gr. 200

Procedimento

Macinare le noci con metà dello zucchero, e miscelare con la farina.
A parte montare gli albumi con lo zucchero rimasto, unirli al primo composto, formare delle palline e cospargerle con le mandorle filettate.
Cuocere a 210 per 15 minuti, lasciar raffreddare e attaccarne due a due con l' aiuto di ganache di cioccolato o cioccolato fuso.

Biscotti alla cannella

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 800
Zucchero grezzo	Gr. 400
Burro	Gr. 400
Zucchero semolato	Gr. 150
Uova	Gr. 100
Latte	Gr. 50
Cannella in polvere	Gr. 20
Lievito chimico	Gr. 15
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamate il burro con tutti gli ingredienti tranne la farina, quando il tutto sarà morbido e senza grumi, unire la farina ed impastare senza scaldare l' impasto.
Formare un cilindro e rotolarlo nello zucchero grezzo, lasciar raffreddare in frigorifero e tagliare a dischetti.
Cuocere su carta da forno a 200°C per 8 minuti circa.

Savoiardi

Ingredienti	
Albume	Gr. 650
Zucchero	Gr. 550
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Fecola di patate	Gr. 150
Vanillina	Gr. 2

Procedimento

Montare gli albumi con gr. 400 di zucchero e a parte sbattere i tuorli con lo zucchero rimasto.
Incorporare delicatamente i due composti e poi la farina setacciata con la fecola facendo attenzione a non far smontare il composto (a tale proposito bisogna fare movimenti circolari dall’ alto verso il basso).
Con un sacco a poche formare dei bastoncini di composto su carta da forno, cospargere di zucchero semolato e cuocere in forno a 220 per 10 minuti circa.

Salame del re

Ingredienti	
Biscotti secchi triturati	Gr. 500
Zucchero	Gr. 300
Granella di mandorle	Gr. 200
Cacao amaro in polvere	Gr. 200
Burro fuso	Gr. 200
Uova	Gr. 100
Buccia di limone grattugiata	Gr. 20
Liquore	Gr. 40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, formare un cilindro e avvolgerlo con carta da forno ben stretta.
Far riposare in frigorifero due ore prima di tagliare e servire.

Punti critici e suggerimenti

Si può anche mettere in congelatore.

Roselle

Ingredienti	
Per la pasta	
Farina grano tenero “00”	Gr. 500
Uova	Gr. 100
Vini bianco dolce	Gr. 100
Olio extra vergine d’ oliva	Gr. 100
Lievito in polvere	Gr. 18
Per il ripieno	
Frutta secca a piacere	Gr. 400
Miele	Gr. 100
Zucchero	Gr. 100
Cioccolato a scaglie	Gr. 100

Procedimento

Impastate la farina con il vino e l’ olio leggermente stiepiditi, le uova ed in ultimo il lievito fino a formare un impasto liscio e compatto.
Stendere l’ impasto in strisce alte cm. 6 e spesse 3mm.
Spennellate leggermente le strisce di miele. Cospargete con la frutta secca tritata e con le scaglie di cioccolato, ripiegate le strisce nel senso della lunghezza ottenendo così delle strisce larghe solamente cm. 3. Arrotolate le strisce a spirale, spolverate di zucchero e cuocete in forno a 180 °c fino a che non siano ben clorate.
Lucidate con il miele rimasto e se volete profumate con cannella in polvere.

Punti critici e suggerimenti

Con queste rosette, si può anche comporre una torta più grande che ha un notevole colpo d’ occhio..

Crostate

Le crostate sono dolci molto comuni e sono composte da un fondo di pasta frolla ricoperto da un qualsiasi composto.
Il tutto cotto viene decorato in genere con una griglia di pasta frolla a formare dei rombi e cotto tutto assieme al forno.
Le crostate più comuni e conosciute sono quelle a base di pasta frolla, ma si possono preparare anche con crema, ricotta o frutta.

Crostata di confettura

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 45 minuti.

Crostata di crema

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 40 minuti.

Crostata di cioccolato

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 40 minuti.

Crostata frangipane

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 50 minuti.

Crostata frangipane alle mele

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti.

Pastiera di riso

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti
.

Pastiera di grano

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti.

Crostata di ricotta

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 50 minuti.

Crostata di ricotta montata

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 50 minuti.

Crostata di mandorle

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 50 minuti.

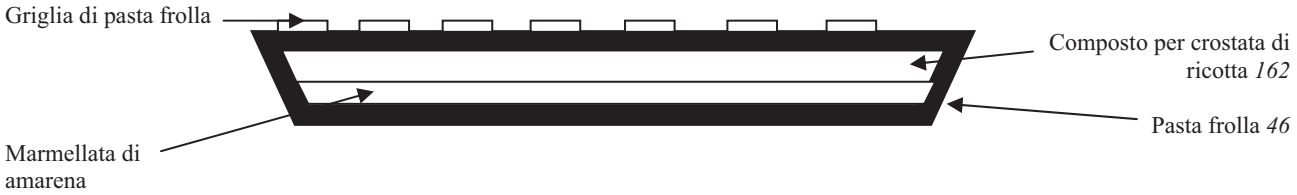
Crostata al limone coperta

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 450 minuti.

Crostata di limone

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti.

Crostata di ricotta ed amarena

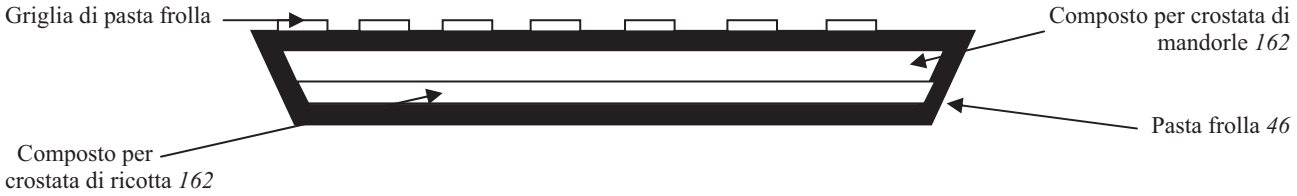


Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 50 minuti.

Crostata di ricotta e pere

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti.

Crostata di ricotta e mandorle



Cottura:
stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti.

Crostata Linzer

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 50 minuti.

Crostata di amarena e mandorle

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 40 minuti.
Praticare un foro sulla superficie per evitare che il composto di mandorle si gonfi troppo.

Crostata sbrisolona

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 30 minuti.

Crostata di

Cottura:

Crostata di

Cottura:

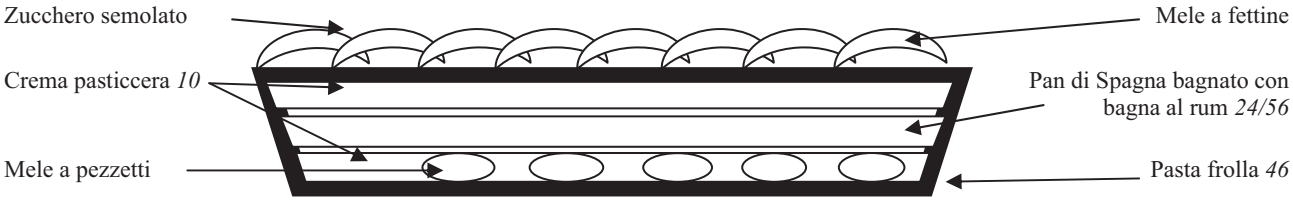
Crostata di

Cottura:

Torte da forno

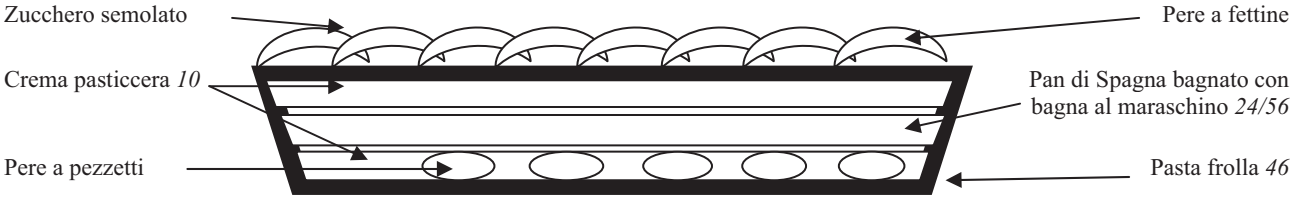
Le torte da forno sono realizzate con un fondo di pasta frolla e farcite con pan di Spagna, crema pasticcera e frutta o altro, oppure senza pan di spagna, ma sempre farcite con diversi strati di elementi diversi.
Il tutto poi viene cotto al forno e alla fine si ottiene un dolce compatto, morbido e soffice.

Torta di mele



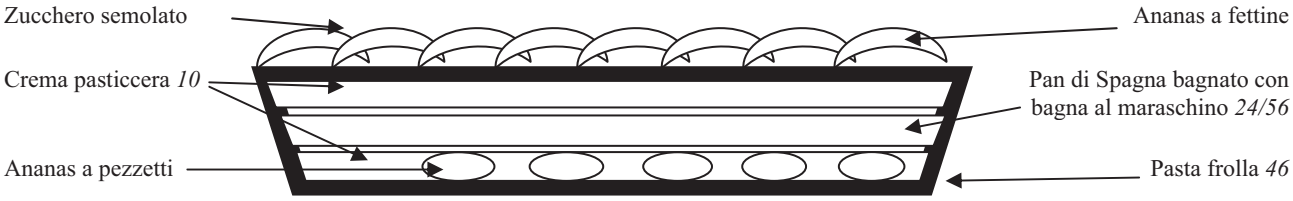
Cottura:
Tutto assieme in stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti, fino a caramellizzazione dello zucchero.

Torta di pere



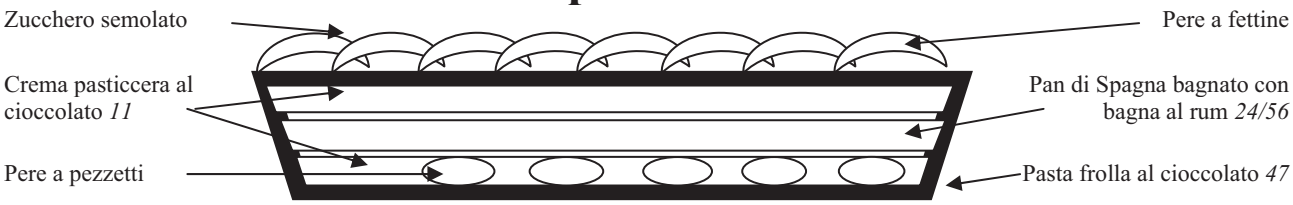
Cottura:
Tutto assieme stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti, fino a caramellizzazione dello zucchero.

Torta di ananas



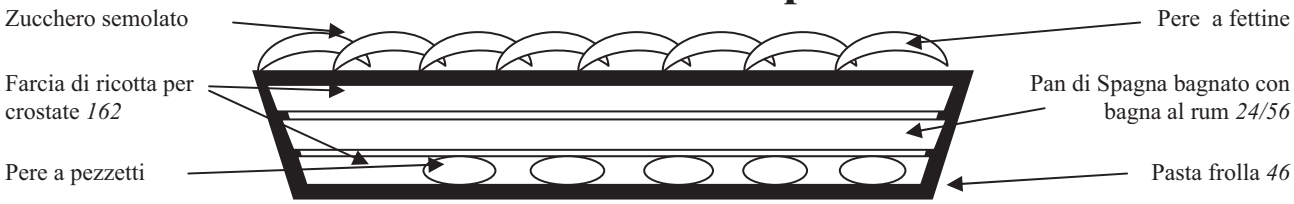
Cottura:
Tutto assieme in stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti, fino a caramellizzazione dello zucchero.

Torta di pere e cioccolato



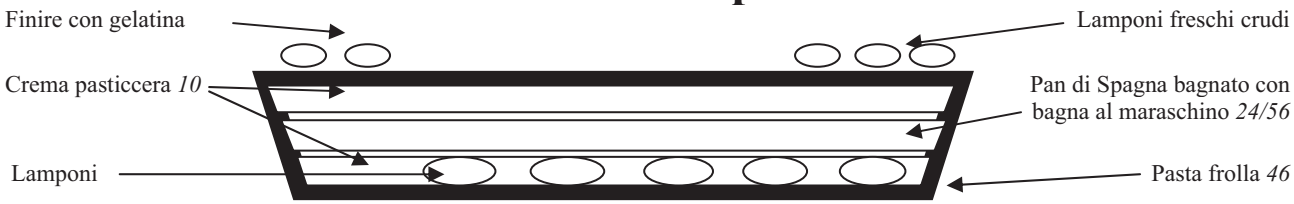
Cottura:
Tutto assieme in stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti, fino a caramellizzazione dello zucchero.

Torta di ricotta e pere



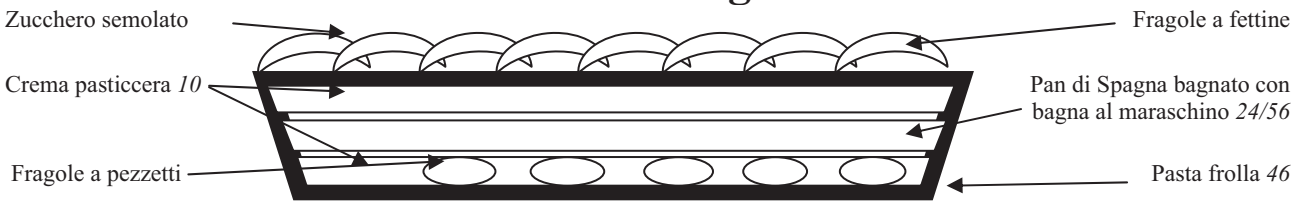
Cottura:
Tutto assieme in stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti, fino a caramellizzazione dello zucchero.

Torta di lamponi



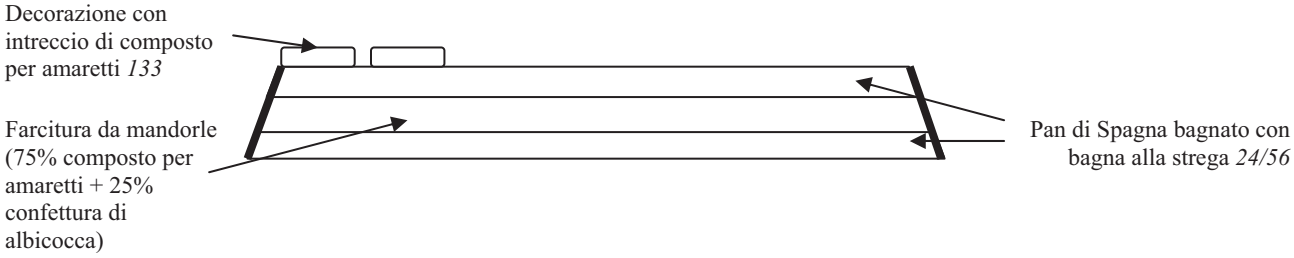
Cottura: cuocere la torta senza l' ultimo strato di lamponi in Stampo imburrato ed infarinato, a 160°C per 60 minuti, una volta cotta decorare con l' ultimo strato di lamponi freschi e gelatinare.

Torta di fragole



Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato, 160°C per 60 minuti, fino a caramellizzazione dello zucchero.

Torta di mandorle

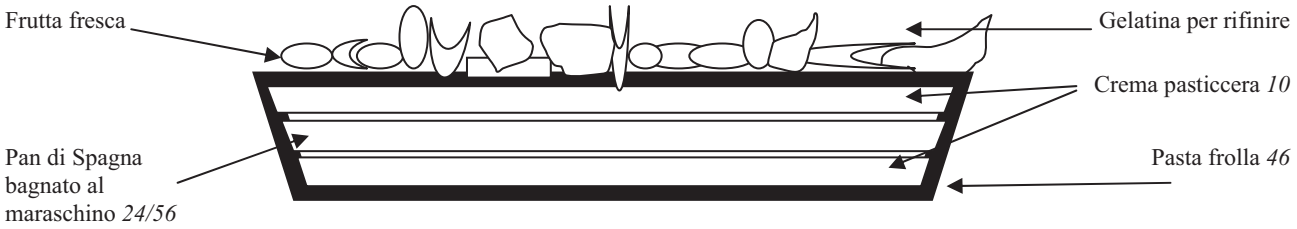


Cottura:
Una volta assemblata, farla riposare 10-12 ore in frigorifero prima di cuocerla in forno a 200°C fino a doratura della superficie. Una volta fredda gelatinare.

Torta sbrisolona con ricotta ed amarena

Cottura:
Stampo imburrato ed infarinato a 160 °C per 40 minuti circa.

Torta di frutta alla francese

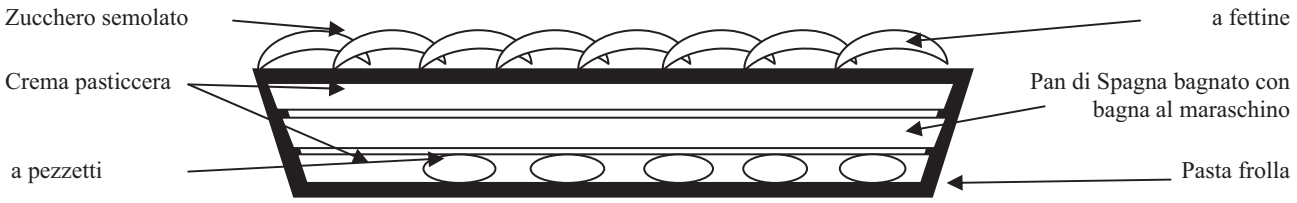


Cottura:
Tutti gli elementi sono cotti separatamente e poi assemblati

Torta di

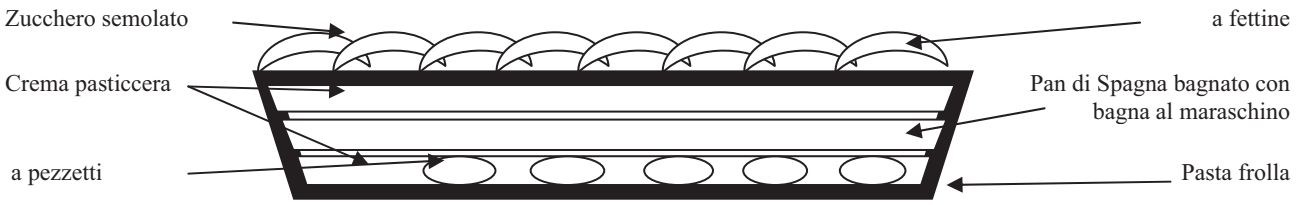
Cottura:

Torta di



Cottura:

Torta di

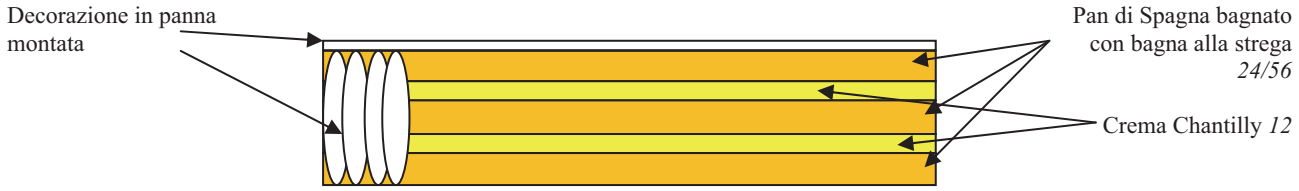


Cottura:

Torte classiche

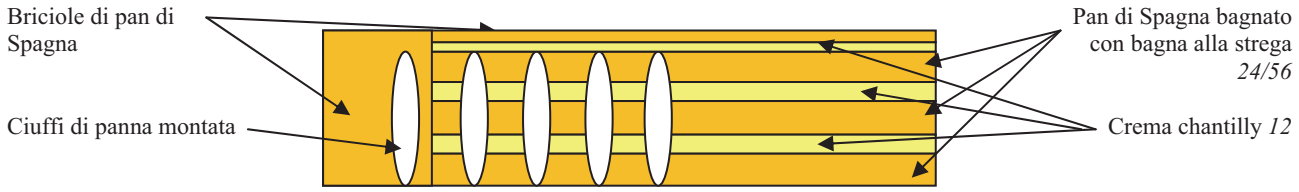
Si realizzano assemblando in modo vario le diverse basi di pasticceria. Ecco alcuni esempi.

Torta Chantilly



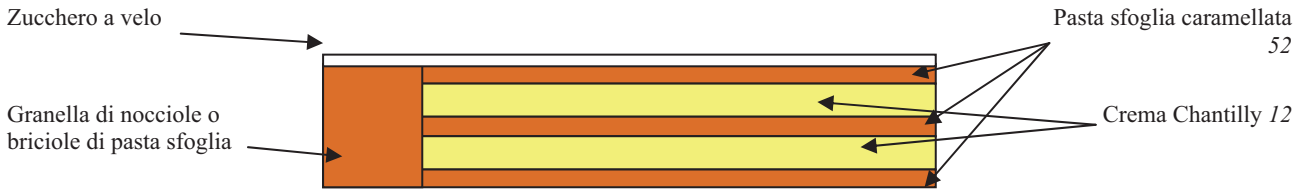
Note
La crema di farcitura può essere arricchita anche con scaglie di cioccolato.

Torta mimosa



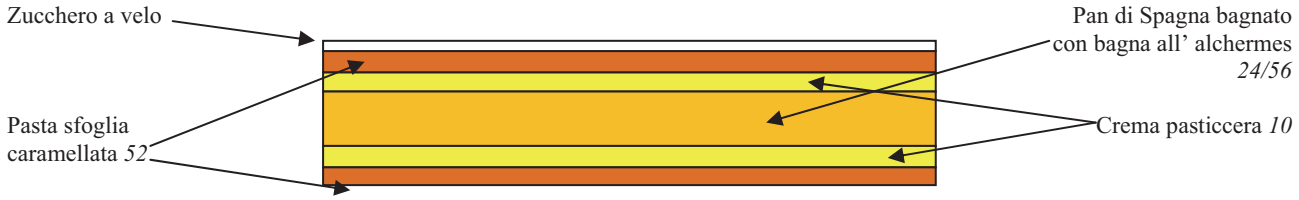
Note
Il pan di Spagna attorno e sopra la torta, può essere anche messo a pezzettini ed in questo caso deve essere inumidito con bagno per dolci.

Torta millefoglie



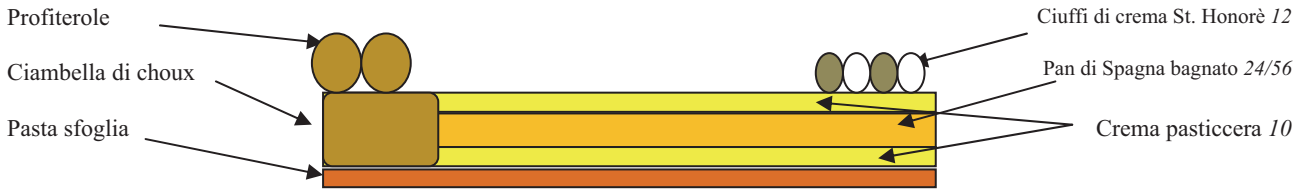
Note
La crema di farcitura può essere arricchita anche con scaglie di cioccolato.

Torta Diplomatico



Note
La crema di farcitura può essere arricchita anche con scaglie di cioccolato e volendo si può decorare intorno con granella di nocciole o briciole di pasta sfoglia. La tradizione vuole che questo dolce venga decorato sopra con una griglia di zucchero caramellato attenuta premendo un ferro arroventato sullo zucchero a velo cosparso sul dolce.

Torta St. Honoré



Note

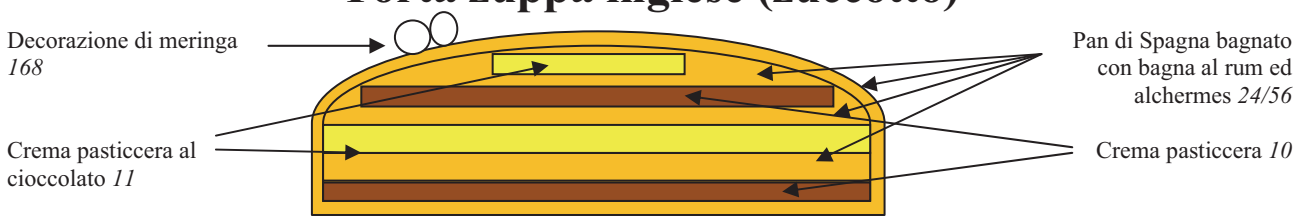
La composizione di questa torta è la seguente: uno strato di pasta sfoglia cotto assieme ad una ciambella di choux che ne segue il perimetro in modo da formare una sorta di cesto sulla sommità del quale verranno attaccati con caramello dei profiterole farciti, al centro uno strato di crema, uno di pan di Spagna bagnato, ancora crema e sopra dei ciuffi di crema St. Honorè o Chantilly alla vaniglia e al cioccolato a formare una scacchiera.

Torta Sacher

Note

Questa torta si bagna leggermente con rum assoluto.

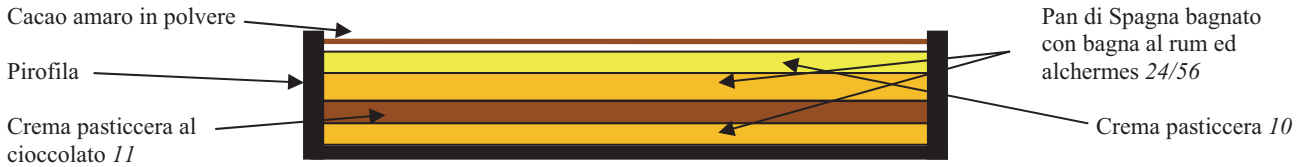
Torta zuppa inglese (zuccotto)



Note

La crema di farcitura può essere arricchita anche con scaglie di cioccolato e può essere decorata con meringa e gratinata al cannello o in forno, oppure nella versione “alla romana” si decora con panna montata dolce.

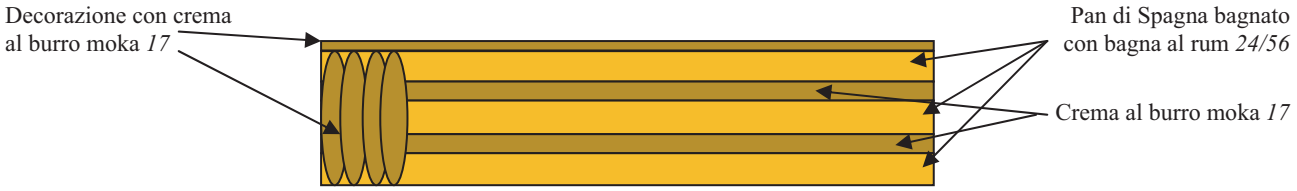
Torta zuppa inglese (in pirofila)



Note

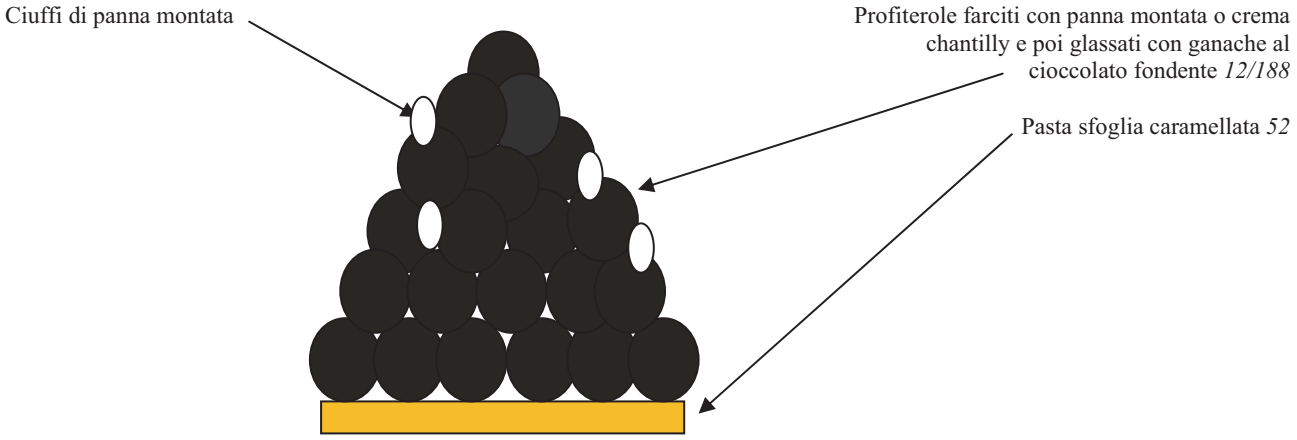
La crema di farcitura può essere arricchita anche con scaglie di cioccolato.

Torta moka



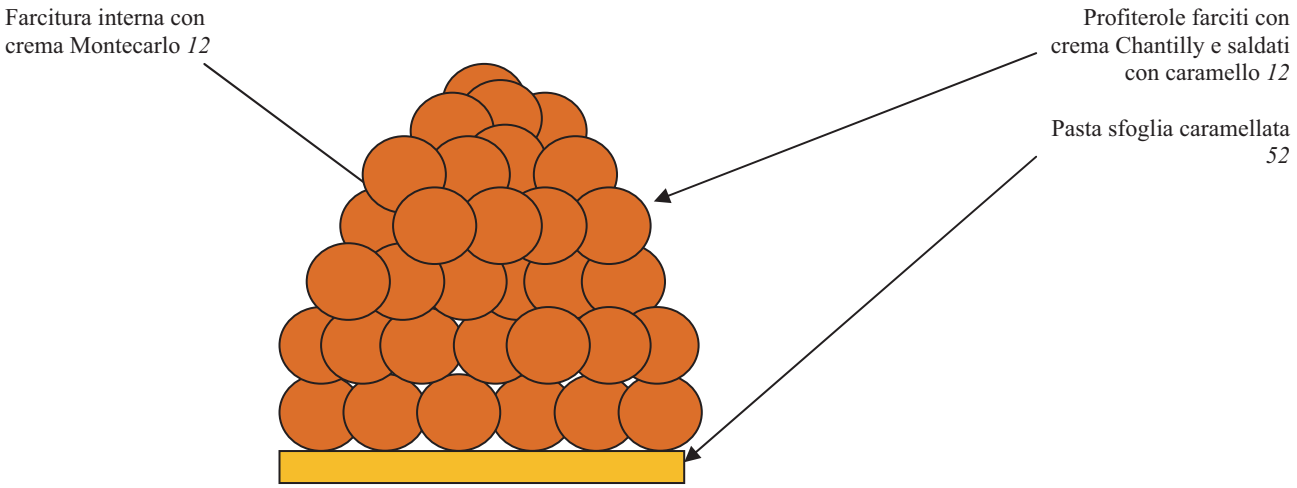
Note
La crema di farcitura può essere arricchita anche con scaglie di cioccolato.

Profiterole



Note
I profiterole farciti vengono sovrapposti e poi si cola la ganache.

Croque en bouche



Note
La piramide di profiterole è saldata con caramello ed al centro è vuota.
La cavità si riempie con crema Montecarlo

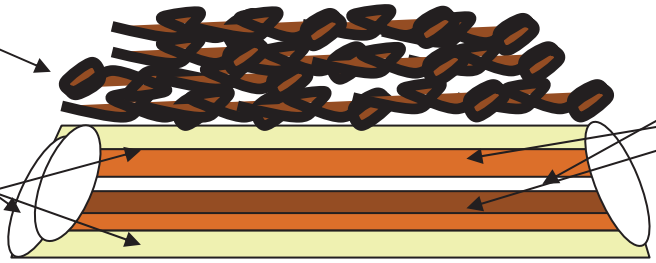
Torta Charlotte

Note
Il pan di spagna viene svuotato, bagnato, farcito, richiuso e poi decorato a piacere, spesso con panna montata.

Tiramisù

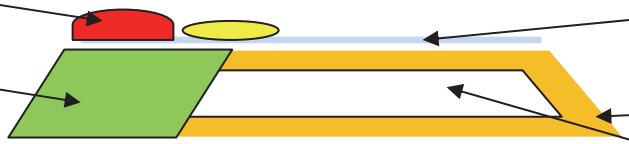
Note
Per bagnare si può usare anche caffè leggermente diluito.

Mont Blanc



Note
Gli strati sono: meringa, crema Mont Blanc, pan di spagna al cioccolato bagnato al rum, crema Mont Blanc, meringa, e decorazione di pasta di marron glacè fatta con schiacciapatate. Intorno si decora con ciuffi o strisce di panna montata e volendo dischetti di meringa.

Cassata siciliana



Note
Si fodera uno stampo con pasta martorana e pan di spagna, si bagna alla strega e si farcisce. Si richiude con pan di Spagna e si sforma dopo qualche ora di riposo in frigorifero. Si ricopre la superficie con zucchero fondente e si decora con canditi a pezzi grossi e ghiaccia reale.

Cheese cake

La cheese cake è un dolce di origini anglosassoni che prevede l' utilizzo di una crema a base di formaggio morbido ed un fondo di pasta frolla o biscotti secchi sminuzzati.
Ne esistono due diverse versioni, una cotta in forno ed una con gelatina.
La prima versione ricorda molto la nostra crostata di ricotta e prevede la cottura in forno del dolce composto, mentre la seconda versione ricorda più una mousse in quanto c'è la presenza della colla di pesce che indurisce il composto.
Naturalmente ci sono differenze sostanziali nella preparazione dei diversi componenti, nella versione cotta al forno il fondo può essere costituito indifferentemente da biscotti tritati o pasta frolla cruda e la crema comprenderà anche uova ed elementi da cuocere, mentre la versione a crudo, deve prevedere necessariamente come fondo biscotti già cotti e una crema composta da elementi che non devono essere cotti, come ad esempio oltre al formaggio purea di frutta etc.
In genere questo dolce viene rifinito con gelatina di frutta, confettura o ganache,

Ricetta classica per cheese cake cotto al forno

Ingredienti	
Per il fondo	
Biscotti secchi	Gr. 300
Burro fuso	Gr. 150
Per la crema	
Formaggio spalmabile	Gr. 500
Zucchero	Gr. 150
Uova	Gr. 150
Panna fresca	Gr. 100
Bacca di vaniglia	N. 1

Procedimento

Tritare i biscotti nel cutter, unire il burro fuso, girare bene e compattare il composto sul fondo di uno stampo a cinghia ben imburrato facendo uno strato di cm. 1 e lasciar riposare in frigorifero qualche minuto. A parte amalgamare tutti gli altri ingredienti utilizzando solo la parte interna della bacca di vaniglia. Versare il composto nello stampo a cinghia facendo uno strato di cm. 4 e cuocere a 160°c per 50 minuti. Lasciar raffreddare e ricoprire con glassa o composto a piacere. Questa ricetta può essere personalizzata aromatizzando sia il fondo che la crema a piacere.

Ricetta classica per cheese cake con gelatina

Ingredienti	
Per il fondo	
Biscotti secchi	Gr. 300
Burro fuso	Gr. 150
Per la crema	
Formaggio spalmabile	Gr. 500
Zucchero	Gr. 200
Panna fresca	Gr. 200
Colla di pesce	Gr. 15
Bacca di vaniglia	N. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Tritare i biscotti nel cutter, unire il burro fuso, girare bene e compattare il composto sul fondo di uno stampo a cinghia ben imburrato facendo uno strato di cm. 1 e lasciar riposare in frigorifero qualche minuto. A parte amalgamare tutti gli altri ingredienti utilizzando solo la parte interna della bacca di vaniglia ed incorporando per ultima la colla di pesce ammollata in acqua fredda e sciolta a bagnomaria con gr. 50 di panna. Versare il composto nello stampo a cinghia facendo uno strato di cm. 4 e mettere in frigorifero per almeno 6 ore.. Ricoprire con glassa o composto a piacere. Questa ricetta può essere personalizzata aromatizzando sia il fondo che la crema con aromi a piacere.

Alcune varianti per fondi per cheese cake

Fondo	*Tipo biscotto*	*Altri ingredienti*	*Burro*
Al cacao	Secco al cioccolato gr. 500		Gr. 200
Al caffè	Secco classico gr. 500	Caffè liofilizzato gr. 30	Gr. 200
Alle mandorle	Secco classico gr. 400	Farina di mandorle gr. 150	Gr. 150
Al pistacchio	Secco classico gr. 350	Granella di pistacchio gr. 150	Gr. 150
All' amaretto	Secco classico gr. 400	Amaretti secchi sbriciolati gr. 100	Gr. 200

Alcune varianti per composto per cheese cake al forno

Composto	*Composto base*	*Altri ingredienti*
Al cacao	Gr. 500	Cacao amaro in polvere gr. 50
Al caffè	Gr. 500	Caffè liofilizzato gr. 20 + caffè ristretto gr. 50
Alle mandorle	Gr. 400	Farina di mandorle gr. 100 + latte di mandorla gr. 100
Al pistacchio	Gr. 350	Granella di pistacchio gr. 50 + pasta di pistacchio gr. 50
All' amaretto	Gr. 400	Amaretti secchi sbriciolati gr. 100 + liquore amaretto gr. 50
All'anice	Gr. 500	Liquore all' anice gr. 50 + polvere di semi di anice gr. 5
Alle nocciole	Gr. 450	Granella di nocciole pralinate gr. 50 + pasta di nocciola gr. 50
Al limone	Gr. 450	Succo di limone bollito gr. 50

Alcune varianti per composto per cheese cake con gelatina

Composto	*Composto base*	*Altri ingredienti*	*Colla di pesce*
Al cacao	Gr. 500	Cacao amaro in polvere gr. 50	Gr. 10
Al caffè	Gr. 500	Caffè liofilizzato gr. 20 + caffè ristretto gr. 50	Gr. 12
Alle mandorle	Gr. 400	Latte di mandorla gr. 100	Gr. 15
Al pistacchio	Gr. 350	Granella di pistacchio gr. 50 + pasta di pistacchio gr. 50	Gr. 14
All' amaretto	Gr. 400	Amaretti secchi sbriciolati gr. 100 + liquore amaretto gr. 50	Gr. 15
All' anice	Gr. 500	Liquore all' anice gr. 50 + polvere di semi di anice gr. 5	Gr. 10
Alle nocciole	Gr. 450	Granella di nocciole pralinate gr. 50 + pasta di nocciola gr. 50	Gr. 12
Al limone	Gr. 450	Succo di limone bollito gr. 50	Gr. 18
Alle fragole	Gr. 300	Gr. 150 di fragole frullate con gr. 50 di zucchero	Gr. 15
Al melone	Gr. 300	Gr. 200 di polpa di melone frullato	Gr. 12

La glassatura del cheese cake

In genere la cheese cake viene rifinita con una glassatura che funge da vera e propria salsa.
A tale proposito si possono usare delle creme ganache aromatizzate ed insaporite in modo diverso a seconda delle necessità, oppure della frutta padellata in padella con dello zucchero in modo da ottenere un composto denso e sciropposo che non coli troppo e rimanga sulla superficie del dolce.

Ricetta per glassa alla frutta per cheese cake

Ingredienti	
Frutta fresca o congelata	Gr. 300
Zucchero semolato	Gr. 150

Procedimento

Tagliare la frutta a pezzetti emetterla in una padella antiaderente con lo zucchero.
Fate cuocere a fuoco vivo fino ad ottenere un composto leggermente denso e sciropposo.
Lasciar raffreddare e versare sulla cheese cake fredda.

Punti critici e suggerimenti

Se la frutta non è succosa, come ad esempio la mela o la pera, aggiungete gr. 50 di acqua mentre il composto è in cottura.

Alcuni composti e gelatine per copertura cheese cake

Composto	*Altri ingredienti*
Al cacao	crema ganache al cioccolato
Al caffè	crema ganache al caffè
Alle mandorle	gr. 200 di cioccolato al latte o bianco sciolto con gr. 100 di latte di mandorla
Al pistacchio	gr. 200 di cioccolato bianco sciolto con gr. 50 di pasta di pistacchio e gr. 50 di panna
All' amaretto	crema ganache all' amaretto
All' anice	crema ganache al cioccolato bianco con liquore all' anice
Alle nocciole	crema ganache alla nocciola
Al limone	gr. 100 di miele fatto bollire con gr, 50 di succo di limone
Alle fragole	Gr. 150 di fragole padellate con gr. 150 di zucchero
Ai frutti di bosco	Gr. 150 di frutti di bosco padellati con gr. 100 di zucchero

Alcuni abbinamenti per la composizione di cheese cake

Biscotto	*Composto*	*Glassatura*
Al cacao	Alle mandorle	Al cioccolato bianco
Base	Base	Ai frutti dibosco
Alle mandorle	All' amaretto	Alle mandorle
Al pistacchio	All' anice	Al pistacchio
All' amaretto	Al cacao	Ai frutti di bosco
Base	Al pistacchio	Al cioccolato
Alle nocciole	Alle nocciole	Alle nocciole
Base	Al limone	Alle fragole

Strudel

Lo strudel è un dolce tipico bavarese composto da una sfoglia sottilissima che avvolge più volte una farcitura a base di frutta che in genere è costituita da mele, uva passa e pinoli.
Per comodità spesso si usa la pasta sfoglia o la pasta matta e non la pasta strudel che può sembrare più complicata da lavorare.
Lo strudel classico come abbiamo già accennato è quello di mele, ma la farcitura si può fare anche utilizzando altra frutta (banane, pere, ananas etc…).

Pasta strudel

Ingredienti	
Farina grano tenero "00"	Gr. 600
Burro o margarina	Gr. 100
Uova intere	Gr. 100
Acqua	Q.B.
Sale fino	Q.B.
Olio	Q.B.
Burro fuso	Q.B.

Procedimento

Disponete la farina a fontana su un tavolo da lavoro, mettete al centro gli altri ingredienti e lavorateli insieme cominciando dal centro,impastate fino ad ottenere un composto omogeneo, liscio e morbido, ma che non resti attaccato alle dita.
Battetelo sul tavolo da lavoro per renderlo elastico, quindi formatene una palla, spennellatela con un po' di olio e lasciatela riposare per 30 minuti coperta con un tovagliolo.

Farcia classica per strudel di mele

Ingredienti	
Polpa di mele a tocchetti	Gr. 500
Zucchero semolato	Gr. 100
Pan grattato	Gr. 500
Uva passa	Gr. 50
Pinoli	Gr. 50
Brandy	Gr. 20.

Procedimento

Far sciogliere il burro in una padella antiaderente. Unire le mele e lasciar appassire a fuoco medio.
Unire lo zucchero, l' uvetta e i pinoli, lasciar amalgamare il tutto per pochi secondi e sfiammare con il brandy.
Una volta esaurita la fiamma spegnere il fuoco ed unire il pan grattato. Lasciar raffreddare e usare per farcire lo strudel o altri dolci da cuocere.
Questa farcia si può aromatizzare a piacere con buccia di agrumi, vaniglia etc…

Composizione dello strudel di mele

Ingredienti	
Farcia per strudel	Gr. 1000
Pasta strudel	Gr. 500
Burro fuso	Gr. 50

Procedimento

Cospargete con della farina un foglio di carta da forno e abbassate la pasta con un matterello anch'esso leggermente infarinato. Tirate i lembi della sfoglia con le dita, cercando di renderla più sottile possibile e spennellate la sfoglia con burro fuso. Sistemare la farcia per strudel sulla pasta stesa disponendola in una striscia lunga spostata da un lato, arrotolate lo strudel aiutandovi con la carta da forno , spennellate di burro e cuocete a 160 °c per 30 minuti circa.

Sfogliate ricce e code d' aragosta

Le sfogliate ricce e le code d' aragosta sono due dolci tipicamente partenopei che si preparano con lo stesso impasto per quanto riguarda la crosta esterna e differiscono nella farcitura.
Di seguito riportiamo la ricetta della sfoglia esterna e dei diversi procedimenti per realizzare le sfogliatelle napoletane (ricce) e le code d' aragosta.

Sfogliatelle napoletane e code d' aragosta

Ingredienti	
Farina americana	Gr. 850
Acqua	Gr. 300
Strutto	Gr. 200 + 100
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Per il "guscio":

Impastare tutti gli ingredienti tranne gr. 100 di strutto per 15 minuti, coprire e lasciar riposare per 3-4 ore in frigorifero.
Stendere l' impasto in una striscia stretta, lunga e sottilissima, spennellare con i restanti gr. 50 di strutto fuso e arrotolare formando un cilindro .
Avvolgere con pellicola trasparente e lasciar riposare 8 ore in frigorifero.
Tagliare delle fette circolari dello spessore di 2 cm., e con la punta delle dita spingere la parte centrale in modo da creare un imbuto.

per le code d' aragosta:

Farcire con pasta choux, chiudere i bordi spennellando di uovo sbattuto e cuocere in forno a 180 °C per 45 minuti circa.
Le cialde per effetto della pasta choux si cuoceranno allargandosi e rimanendo vuote al centro. Lasciar raffreddare e farcire con crema chantilly.

Per le sfogliate ricce:

Farcire con l' apposito composto, spennellare i bordi di uovo, chiudere e cuocere in forno a 220 C° per 20 minuti circa.
Una variante delle sfogliate ricce sono le "frolle", cioè un involucro di pasta frolla farcito con la farcia per sfogliate ricce.

Farcitura per sfogliatelle napoletane o bombe di frolla

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Uova	Gr. 400
Zucchero	Gr. 300
Ricotta	Gr. 250
Semolino	Gr. 200
Farina	Gr. 100
Canditi	Gr.100
Vanillina	Gr. 1
Cannella in polvere	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con lo zucchero. Togliere dal fuoco ed unire a pioggia girando con una frusta il semolino e la farina miscelati assieme. Rimettere sul fuoco a fiamma bassa e lasciar cuocere per 5 minuti girando in continuazione con una spatola.
Togliere dal fuoco, lasciar raffreddare ed incorporare tutti gli altri ingredienti.
Questo composto si può usare per farcire sfogliatelle e frolle di vario genere.

Composti e farciture per dolci, crostate e torte

Composto frangipane

Ingredienti	
Uova	Gr. 500
Burro	Gr. 500
Zucchero a velo	Gr. 500
Mandorle	Gr. 200
Nocciole	Gr. 200
Noci	Gr. 100
Farina	Gr. 200
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero, incorporare a filo le uova sbattute leggermente e successivamente la frutta secca macinata finemente, la farina il sale e la vanillina.
Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
La crostata va cotta in forno a 200°C per 30 minuti circa.

Alcune varianti del composto frangipane

Al cacao
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di cacao amaro in polvere che deve essere setacciato con il resto della farina ed incorporato assieme ad essa.

Alle mandorle
Aggiungere alla ricetta altri gr. 300 di farina di mandorle.

Al caffè
Aggiungere gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme al burro e gr. 50 di caffè ristretto da incorporare alla fine.

Mandorle e caffè
Aggiungere agli ingredienti del frangipane alle mandorle gr. 20 di caffè liofilizzato da montare assieme al burro e un po' di liquore al caffè da incorporare alla fine.

All' amaretto
Sostituire gr. 50 di farina con gr. 50 di amaretti secchi polverizzati da unire alla restante farina.

Alle mele
Unire al composto frangipane gr. 500 di polpa di mela a cubetti per ogni gr. 1000 di composto.

Cioccolato ed arancia
Unire al composto frangipane al cacao gr. 100 di cubetti di arancia candita e gr. 20 di liquore all' arancia.

Crema per crostata al limone

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 250
Burro	Gr. 200
Tuorli	Gr. 100
Succo di limone	Gr. 60
Uova	Gr. 50
Buccia di limone grat.	Gr. 20

Procedimento

Far bollire il burro con lo zucchero, il succo e la buccia di limoni, unire a filo le uova sbattute e portare a 80°C.
Versare nello stampo rivestito di frolla e cuocere a 160 per 40 minuti circa.

Crema al limone per crostata coperta

Ingredienti	
Acqua	Gr. 300
Zucchero	Gr. 200
Fecola	Gr. 50
Succo di limone	Gr. 50
Buccia di limone grat.	Gr. 20
Uova	Gr. 100

Procedimento

Far bollire acqua, succo e buccia di limone, e a parte incorporare le uova con lo zucchero e la fecola.
Unire i due composti e cuocere 2 minuti a fuoco medio.
Versare la crema bollente nello stampo foderato di pasta frolla, ricoprire con un altro strato di pasta, praticare un foro al centro della crostata e cuocere a 160°C per 40 minuti circa

Apparecchio al limone per crostata

Ingredienti	
Uova	Gr. 500
Burro	Gr. 200
Zucchero	Gr. 200
Succo di limone	Gr. 100

Procedimento

Fondere il burro e unirlo a filo a tutti gli altri ingredienti già lavorati assieme con una frusta.
La cottura della crostata è a 140°C per 40 minuti circa.

Crema all' arancia per crostata coperta

Ingredienti	
Succo di arancia	Gr. 300
Zucchero	Gr. 200
Fecola	Gr. 50
Succo di limone	Gr. 50
Buccia di arancia grat.	Gr. 20
Uova	Gr. 100

Procedimento

Far bollire acqua, succo e buccia di limone, e a parte incorporare le uova con lo zucchero e la fecola.
Unire i due composti e cuocere 2 minuti a fuoco medio.
Versare la crema bollente nello stampo foderato di pasta frolla, ricoprire con un altro strato di pasta, praticare un foro al centro della crostata e cuocere a 160°C per 40 minuti circa

Apparecchio all' arancia per crostata

Ingredienti	
Uova	Gr. 250
Succo arancia	Gr. 250
Zucchero	Gr. 200
Burro	Gr. 100
Succo di limone	Gr. 50

Procedimento

Fondere il burro e unirlo a filo a tutti gli altri ingredienti già lavorati assieme con una frusta.
La cottura della crostata è a 140°C per 40 minuti circa.

Composto per crostata di ricotta

Ingredienti	
Ricotta vaccina	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 500
Canditi misti	Gr. 200
Cioccolato a scaglie	Gr. 100
Liquore	Gr. 50
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Setacciare la ricotta e poi unire tutti gli altri ingredienti raffinando bene con una frusta.

Composto per crostata di ricotta montata

Ingredienti	
Ricotta	Gr. 1000
Uova	Gr. 500
Zucchero	Gr. 400
Panna liquida	Gr. 200
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero e a parte raffinare la ricotta con la panna e gli aromi.
Unire i due composti e cuocere in uno stampo foderato di pasta frolla a 160°C per 45 minuti circa.

Composto per crostata di mandorle

Ingredienti	
Uova	Gr. 500
Crema pasticcera	Gr. 500
Zucchero	Gr. 400
Farina di mandorle	Gr. 50
Liquore strega	Gr. 1
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Amalgamare bene tutti gli ingredienti, versare nello stampo rivestito di pasta frolla e cuocere a 140°C per 45 minuti circa.

Composto per pastiera di grano

Ingredienti	
Ricotta vaccina	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Latte	Gr. 500
Grano cotto per pastiera	Gr. 250
Uova	Gr. 250
Canditi misti in piccoli pezzi	Gr. 100
Cioccolato a scaglie (facoltativo)	Gr. 50
Essenza fiori d' arancio	Q.B.
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con il grano girando spesso fino a formare un composto denso e cremoso, lasciar raffreddare ed incorporare tutti gli altri ingredienti raffinando bene con una frusta.

Composto per pastiera di riso

Ingredienti	
Ricotta vaccina	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Latte	Gr, 500
Riso carnaroli	Gr. 150
Uova	Gr. 150
Canditi misti in piccoli pezzi	Gr. 100
Cioccolato a scaglie (facoltativo)	Gr. 50
Essenza fiori d' arancio	Q.B.
Vanillina	Gr. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con il grano girando spesso fino a formare un composto denso e cremoso, lasciar raffreddare ed incorporare tutti gli altri ingredienti raffinando bene con una frusta.

Farciture

Farcitura per Sacher

Ingredienti	
Copertura Sacher	Gr. 500
Passata di albicocca	Gr. 500

Procedimento

Miscelare i due ingredienti

Farcitura per cassata siciliana

Ingredienti	
Ricotta di pecora	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 750
Cedro candito	Gr. 100
Arancia candita	Gr. 100
Scaglie di cioccolato	Gr. 100
Bacca di vaniglia	N. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Unire la ricotta con lo zucchero, i canditi tagliati a pezzettini ed il cioccolato.
Tagliare la bacca di vaniglia a metà per la lunghezza, grattare la parte interna ed aggiungerla al composto.
Amalgamare bene il tutto e lasciar riposare 1 ora in frigorifero prima di utilizzare.

Farcitura per cannoli siciliani

Ingredienti	
Ricotta di pecora	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 750
Bacca di vaniglia	N. 1
Sale fino	Gr. 1

Procedimento

Unire la ricotta con lo zucchero, tagliare la bacca di vaniglia a metà per la lunghezza, grattare la parte interna ed aggiungerla al composto.
Amalgamare bene il tutto e lasciar riposare 1 ora in frigorifero prima di utilizzare.

Farcitura sfogliatelle napoletane o bombe di frolla

Ingredienti	
Latte	Gr. 1000
Uova	Gr. 400
Zucchero	Gr. 300
Ricotta	Gr. 250
Semolino	Gr. 200
Farina	Gr. 100
Canditi	Gr.100
Vanillina	Gr. 1
Cannella polvere	Gr. 1

Procedimento

Far bollire il latte con lo zucchero. Togliere dal fuoco ed unire a pioggia girando con una frusta il semolino e la farina miscelati assieme. Rimettere sul fuoco a fiamma bassa e lasciar cuocere per 5 minuti girando in continuazione con una spatola.
Togliere dal fuoco, lasciar raffreddare ed incorporare tutti gli altri ingredienti.
Questo composto si può usare per farcire sfogliatelle e frolle di vario genere.

Lo zucchero

Lo zucchero in pasticceria è un elemento fondamentale che viene usato non solo come dolcificante, ma anche come ingrediente base per la realizzazione di impasti e masse per decorazioni e montature.
Lo zucchero può essere utilizzato sia alla stato naturale o cotto. In questo secondo caso possiamo usarlo sotto forma di sciroppi più o meno ristretti o semplicemente fuso.

Le cotture dello zucchero

Sciroppi ed altri stadi di cottura

Sciroppi leggeri

Nome	° baumé (Bé)	Quantità acqua	Quantità zucchero	Temperatura cottura	Caratteristiche
Sciroppo	18	Gr. 1000	Gr. 500	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	20	Gr. 1000	Gr. 600	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	22	Gr. 1000	Gr. 700	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	24	Gr. 1000	Gr. 800	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	25	Gr. 1000	Gr. 850	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	26	Gr. 1000	Gr. 900	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	28	Gr. 1000	Gr. 1000	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	30	Gr. 1000	Gr. 1250	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	32	Gr. 1000	Gr. 1450	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido
Sciroppo	35	Gr. 1000	Gr. 1800	Far bollire 5 minuti	Sciroppo fluido

Cotture dello zucchero

	Nome	°Bé	Acqua	Zucchero	Cottura°c	Caratteristiche
Filo	Filo sottile	33	Gr. 300	Gr. 1000	105°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma un filamento che svanisce subito
	Filo forte	35	Gr. 300	Gr. 1000	108°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma un filamento persistente
Bolla	Bolla debole	38	Gr. 300	Gr. 1000	111°C	Soffiando su una forchetta immersa nello zucchero si formano delle bolle che svaniscono subito.
	Bolla forte	39	Gr. 300	Gr. 1000	113°C	Soffiando su una forchetta immersa nello zucchero si formano delle bolle che tendono a staccarsi e volare.
Palla	Piccola palla	40	Gr. 300	Gr. 1000	115°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma una pallina che si dissolve subito.
	Palla media	40	Gr. 300	Gr. 1000	118°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma una pallina morbida e persistente.
	Palla forte	40	Gr. 300	Gr. 1000	121°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma una pallina molto consistente ed elastica.
Cassè	Rottura debole	-	Gr. 300	Gr. 1000	125°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma una pallina dura.
	Rottura media	-	Gr. 300	Gr. 1000	141°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma una pallina vetrosa .
	Rottura forte	-	Gr. 300	Gr. 1000	145°C	Immergendo un po' di zucchero in acqua fredda si forma una pallina molto dura e resistente.
Cara-mello	Caramello chiaro	-	Gr. 300	Gr. 1000	155-165°C	Assume una colorazione leggermente dorata e quando è freddo risulta molto duro.
	Caramello scuro	-	Gr. 300	Gr. 1000	165-180°C	Assume una colorazione marrone più o meno carica e quando è freddo risulta molto duro.
	Zucchero brulè	-	Gr. 300	Gr. 1000	Oltre 180°C	Diventa nero e perde il gusto dolce. Si diluisce con acque ed ha un forte potere colorante

Le meringhe

La meringa è una preparazione molto semplice, che si realizza facendo montare albume d' uovo e zucchero con una proporzione pari a una parte di albume e due di zucchero.
La meringa può essere consumata da sola una volta fatta asciugare in forno o può essere usata come componente di altre preparazioni come mousse e semifreddi.
Di seguito riporto i principali tipi di meringhe usati in pasticceria.

Meringa classica

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Albume	Gr. 500
Succo limone	Gr. 5

Procedimento

Montare il tutto per almeno 1 ora. Fare le forme desiderate e lasciar asciugare a 50 °C per 24 ore

Punti critici e suggerimenti

Conservare chiuse in sacchetti e lontano dall' umidità.

Meringa al cacao

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 750
Albume	Gr. 500
Zucchero a velo	Gr. 250
Cacao amaro in polvere	Gr. 50
Succo limone	Gr. 20

Procedimento

Montare gli albumi con l zucchero semolato per almeno 1 ora.
Incorporare a mano delicatamente il cacao setacciato con lo zucchero a velo.
Fare le forme desiderate e lasciar asciugare a 50 °C per 24 ore

Punti critici e suggerimenti

Conservare chiuse in sacchetti e lontano dall' umidità.

Meringa francese

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Albume	Gr. 500
Cremortartaro	Gr. 5

Procedimento

Montare gli albumi con il cremortartaro, aggiungere gr. 500 di zucchero e quando è ben montato unire lo zucchero restante un po' alla volta.
Fare delle strisce su carta da forno e cuocere in forno a 100 °C.

Punti critici e suggerimenti

Conservare chiuse in sacchetti e lontano dall' umidità.

Meringa italiana

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Albume	Gr. 500
Acqua	Gr. 150

Procedimento

Mettere a montare gli albumi in planetaria e a parte far cuocere lo zucchero con l' acqua portandolo ad una temperatura di 121 °C.
Incorporare a filo lo zucchero bollente agli albumi montati versandolo molto lentamente e tenendo la planetaria a velocità alta.
Lasciar girare la planetaria fino a completo raffreddamento senza mai abbassare la velocità.

Punti critici e suggerimenti

Questa meringa viene usata come base per mousse e semifreddi alla frutta, ed è pastorizzata in quanto lo zucchero a 121 °C versato a filo porta il composto a una temperatura di 65 °C circa, pastorizzando quindi il prodotto.

Torroni

I torroni sono preparazioni a base di albume d' uovo, zucchero, miele e frutta secca e possono essere di due tipi: morbido e duro.
Tutti e due i tipi possono essere realizzati in diverse varianti a seconda del tipo di frutta secca che si usa o della presenza o meno di aromi ed ingredienti particolari, come liquori, caffè, cacao, etc.
La preparazione del torrone richiede un procedimento non difficile ma lungo e paziente, che secondo alcune ricette può durare anche diverse ore.
Di seguito riporto alcune ricette tra le più semplici e veloci che consentono la preparazione di torroni morbidi e duri che possono essere personalizzate cambiando gli aromi o alcuni ingredienti.
Naturalmente, le variazioni possono riguardare la varietà ma non nella quantità totale degli ingredienti, in modo da non pregiudicare il rapporto ottimale tra le varie componenti della ricetta.

Torrone bianco morbido

Ingredienti	
Nocciole tostate e pelate	Gr. 500
Miele	Gr. 400
Zucchero	Gr. 300
Mandorle tostate e pelate	Gr. 200
Cedro candito	Gr. 100
Arancia candita	Gr. 100
Albumi	Gr. 100
Buccia limone grattug.	Gr. 2
Buccia arancia gratug.	Gr. 2
Vanillina	Gr. 2
Ostia	Fogli 2

Procedimento

Far sciogliere il miele a bagnomaria fino a quando non "fuma", unire gli albumi montati a meringa ben ferma con lo zucchero semolato, mescolare unire tutti gli altri ingredienti.
Continuare la cottura a bagnomaria per almeno 80/90 minuti, versare in un telaio rivestito di ostia, stendere e ricoprire con altra ostia.
Lasciar raffreddare e tagliare.

Torrone morbido al cioccolato

Ingredienti	
Nocciole tostate e pelate	Gtr. 500
Miele	Gr. 400
Zucchero	Gr. 300
Mandorle tostate e pelate	Gr. 200
Cioccolato fondente	Gr. 100
Cedro candito	Gr. 100
Arancia candita	Gr. 100
Albumi	Gr. 100
Buccia limone grattug.	Gr. 2
Buccia arancia grattug.	Gr. 2
Vanillina	Gr. 2
Ostia	Fogli 2

Procedimento

Far sciogliere il miele a bagnomaria fino a quando non "fuma", unire gli albumi montati a meringa ben ferma con lo zucchero semolato, mescolare e poi unire tutti gli altri ingredienti tranne il cioccolato.
Continuare la cottura a bagnomaria per almeno 80/90 minuti, unire il cioccolato tritato 5 minuti prima di togliere dal fuoco e continuare a girare, versare in un telaio rivestito di ostia, stendere e ricoprire con altra ostia.
Lasciar raffreddare e tagliare.

Torrone duro alla vaniglia

Ingredienti	
Miele	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Frutta secca tostata e pelata	Gr. 500
Albumi	Gr. 150
Acqua	Gr. 100
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Cuocere il miele a bagnomaria e quando "fuma" aggiungere gli albumi montati con gr. 100 di zucchero.
Portate il resto dello zucchero con l' acqua a 145°C ed unitelo a filo al composto non fermandovi mai di girare.
Unire il resto degli ingredienti e cuocere ancora per 10 minuti. Versare in un telaio rivestito di ostia e stendere.
Ricoprire ancora con ostia, lasciar raffreddare.

Torrone duro al cioccolato

Ingredienti	
Miele	Gr. 500
Zucchero	Gr. 500
Frutta secca tostata e pelata	Gr. 500
Albumi	Gr. 150
Cioccolato fondente	Gr. 100
Acqua	Gr. 100
Vanillina	Gr. 1

Procedimento

Cuocere il miele a bagnomaria e quando "fuma" aggiungere gli albumi montati con gr. 100 di zucchero.
Portate il resto dello zucchero con l' acqua a 145°C ed unitelo a filo al composto non fermandovi mai di girare.
Unire il la frutta secca, cuocere ancora per 10 minuti, unire il cioccolato tritato e appena è completamente sciolto terminare la cottura.
Versare in un telaio rivestito di ostia e stendere.
Ricoprire ancora con ostia, lasciar raffreddare e tagliare.

Croccanti e frutta secca pralinata

Il croccante è una preparazione molto antica, e al giorno d' oggi ancora molto apprezzata.
Si tratta di una lastra di frutta secca e zucchero caramellato che una volta freddo assume un aspetto vetroso e molto resistente.
Nella pasticceria moderna per aumentare la resistenza di questo prodotto verso l' umidità, si tende ad utilizzare una percentuale di glucosio assieme allo zucchero, ma io preferisco fare un prodotto più naturale e quindi consiglio di utilizzare solamente zucchero, acqua e frutta secca.
Il croccante può essere usato a pezzi, in granella, frullato o polverizzato per insaporire e decorare dolci e composti. La tipologia di frutta secca che si usa può variare senza problemi, l' importante è che sia sempre prima tostata e pelata .
La frutta secca pralinata è una variante del croccante, ottenuta facendo aderire lo zucchero cotto alla frutta secca e poi procedendo alla caramellizzazione della crosticina rimestando continuamente il composto sul fuoco.

Croccante classico

Ingredienti	
Granella di frutta secca	Gr. 1000
Zucchero semolato	Gr. 500
Acqua	Gr. 500
Succo di limone	Gr. 10

Procedimento

Far sciogliere a fuoco moderato lo zucchero con l' acqua ed il succo di limone, quando prende un colore leggermente dorato unire la granella e continuare la cottura fino alla temperatura di 151°C versare su un piano antiaderente.

Punti critici e suggerimenti

La frutta secca può essere messa anche intera.

Croccante morbido

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1200
Mandorle tostate	Gr. 400
Panna	Gr. 400
Burro	Gr. 200
Arancia candita a cubetti	Gr. 200
Granella di mandorle	Gr. 150
Acqua	Gr. 50

Procedimento

Far sciogliere lo zucchero con l' acqua ed il burro fino alla temperatura di 141°C, unire la panna fatta bollire a parte, unire tutti gli altri ingredienti e dopo 2 minuti di bollore versare su un piano antiaderente.
Far raffreddare e tagliare.

Frutta secca pralinata

Ingredienti	
Frutta secca tostata e pelata	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 500
Acqua	Gr. 200

Procedimento

Far cuocere lo zucchero con l' acqua fino alla temperatura di 121°C, unire la frutta secca e roteando di tanto in tanto la pentola per miscelare bene il tutto, portare a 151°C.
Togliere dal fuoco e girare con una spatola fino a quando il composto non si sgretola e la frutta secca rimane ricoperta da uno strato di zucchero che torna ad essere bianco.
Rimettere sul fuoco a fiamma bassa e sempre girando far prendere colore alla frutta secca.
Allargare la carta da forno e lasciar raffreddare.

Caramelle e gelatine

Nella pasticceria il settore della confetteria ha una grande importanza .
Questa branca della pasticceria si occupa della preparazione di confetti e caramelle di vario tipo che oltre ad essere usate per decorare ed abbellire torte e dolci, vengono anche consumate da sole.

Caramelle mou

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 420
Panna liquida	Gr. 200
Glucosio	Gr. 50
Burro	Gr. 30
Bacca di vaniglia	N. 1

Procedimento

Cuocere tutto assieme fino a cottura caramello, versare in una teglia unta e lasciar raffreddare.
Tagliare a quadratini.

Gelatina di frutta 1° metodo

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1000
Purea di frutta	Gr. 700
Glucosio	Gr. 300
Zucchero a velo	Gr. 150
Pectina gialla	Gr. 80
Acido citrico	Gr. 15

Procedimento

Miscelare la purea di frutta con lo zucchero a velo e la pectina e portare a 99°C.
Unire lo zucchero ed il glucosio e portare nuovamente a 99°C, unire l' acido citrico fatto bollire 5 minuti in gr. 50 di acqua, miscelare e versare negli stampi di silicone o di fecola. Cospargere di zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Si può usare come base il succo di pera e poi aromatizzarlo con altri aromi.

Gelatina di frutta 2° metodo

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1200
Purea di frutta	Gr. 1000
Pectina gialla	Gr. 40
Soluzione citrica	Gr. 50

Procedimento

Portare a 50°C la polpa di frutta, unire lo zucchero e la pectina miscelati assieme.
Miscelare bene e portare a 103°C.
Unire la soluzione citrica e mescolare nuovamente.
Colare negli stampi e lasciar raffreddare.
Sformare e rotolare nello zucchero semolato.
La soluzione citrica si ottiene sciogliendo una quantità di acido citrico in uguale quantità di acqua bollente.

Punti critici e suggerimenti

Si può usare come base il succo di pera e poi aromatizzarlo con altri aromi.

Gelatina di frutta 3° metodo

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1500
Succo di pera	Gr. 750
Polpa di pera	Gr. 750
Purea di frutta a piacere	Gr. 500
Glucosio	Gr. 160
Pectina	Gr. 40
Soluzione citrica	Gr. 20

Procedimento

Miscelare la purea di frutta con lo zucchero e il glucosio e portare a 50°C.
Unire la pectina, miscelare bene e portare a 100°C.
Unire la soluzione citrica, miscelare ancora con cura e versare negli stampi di silicone o di fecola.
Cospargere di zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Si può usare come base il succo di pera e poi aromatizzarlo con altri aromi.

Gelatina di frutta agli agrumi

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1500
Succo di pera	Gr. 750
Polpa di pera	Gr. 750
Succo di agrumi a piacere	Gr. 150
Glucosio	Gr. 160
Buccia di agrumi grat.	Gr. 60
Pectina	Gr. 60
Soluzione citrica	Gr. 20

Procedimento

Miscelare la purea di frutta, i succhi, la buccia grattugiata, lo zucchero e il glucosio e portare a 50°C.
Unire la pectina, miscelare bene e portare a 100°C.
Unire la soluzione citrica, miscelare ancora con cura e versare negli stampi di silicone o di fecola.
Cospargere di zucchero semolato.

Punti critici e suggerimenti

Si può usare come base il succo di pera e poi aromatizzarlo con altri aromi.

Canditi e brinatura

La canditura della frutta nasce nell' antichità come metodo per la conservazione della frutta stessa e con il passare dei secoli questa tecnica non si è mai persa.
Certo oggi si usano prodotti ed attrezzature diverse rispetto a secoli fa, ma il principio è rimasto sempre lo stesso, e cioè quello di far assorbire alla frutta una quantità di zucchero tale da riuscire a conservarla per lunghissimo tempo .
Per ottenere questo, la frutta viene fatta bollire in varie fasi in una soluzione zuccherina sempre più carica e vi si lascia in infusione ad intervalli di 24 ore in modo da consentire alla frutta stessa di concentrate al proprio interno la maggiore quantità di zucchero possibile.
La brinatuta è un processo simile che prevede la cristallizzazione dello zucchero sulla superficie della frutta o di un altro alimento e questo si ottiene immergendo per diversi giorni la frutta in una soluzione satura di zucchero fino a quando quest' ultimo non si concentra e cristallizza creando una sorta di guscio sulla superficie dell' elemento immerso.

Frutta candita

Ingredienti	
Acqua	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 1000
Frutta a piacere	Gr. 500

Procedimento

Lavare e pulire bene la frutta.
Far bollire l' acqua con gr. 250 di zucchero, unire la frutta facendo attenzione che rimanga ben larga e far bollire 10 minuti.
Spegnere e lasciar riposare coprendo per 24 ore.
Scolare la frutta, unire gr. 250 di zucchero allo sciroppo e portare di nuovo ad ebollizione, unire la frutta e lasciar bollire altri 10 minuti.
Ripetere questo procedimento per un totale di 4 volte, scolare i canditi su una griglia e una volta ben asciutti conservare in contenitori chiusi.

Brinatura

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 1500
Acqua	Gr. 600

Procedimento

Far bollire per due minuti e lasciar raffreddare.
Immergere gli elementi da brinare nello sciroppo freddo per almeno 12 ore, scolare su una griglia e una volta asciutto l' elemento sarà brinato.

La frutta disidratata

Ingredienti	
Frutta a piacere	Q.B.

Procedimento

Tagliare la frutta a fettine sottilissime, sistemare le fettine su carta da forno e lasciar asciugare in forno a 50°C fino a quando non è completamente asciutta e secca.

Impasti crudi zuccherini

Gli impasti crudi zuccherini sono quegli impasti che hanno una quantità di zucchero doppia rispetto all' ingrediente che li caratterizza e sono legati con sciroppo di zucchero e glucosio.
Possono essere consumati crudi o cotti, ed utilizzati per coprire torte, decorare, realizzare piccoli soggetti da consumare crudi, ma anche per preparare biscotti e dolci che devono essere ripassati in forno in modo che acquisiscano una consistenza esterna croccante.
Le paste di questa categoria più usate e conosciute sono la pasta di mandorle e la pasta martorana.

Pasta di mandorle

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 1000
Farina di mandorle	Gr. 500
Sciroppo 32°B	Gr. 250
Glucosio	Gr. 250

Procedimento

Impastare tutto assieme fino ad ottenere un impasto liscio e modellabile.
Passare alla raffinatrice se possibile.
Se lo si vuole stendere, usare fecola di patate e non zucchero a velo per spolverare il tavolo ed il mattarello.

Punti critici e suggerimenti

La farina di mandorle può essere sostituita da farina attenuta con altri tipi di frutta secca.

Pasta martorana

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 1000
Farina di pistacchi	Gr. 500
Sciroppo 32°B	Gr. 250
Glucosio	Gr. 250

Procedimento

Impastare tutto assieme fino ad ottenere un impasto liscio e modellabile.
Passare alla raffinatrice se possibile.
Se lo si vuole stendere, usare fecola di patate e non zucchero a velo per spolverare il tavolo ed il mattarello.

Punti critici e suggerimenti

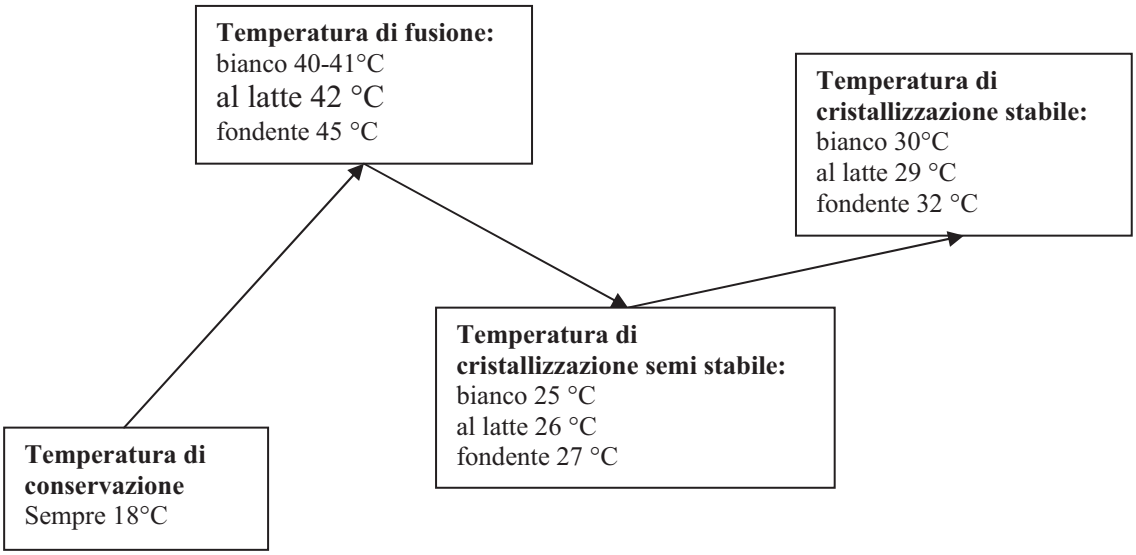
Se si usano i pistacchi interi, accorre pelarli bene e macinarli il più finemente possibile.

Il cioccolato

Il temperaggio del cioccolato

Per lavorare bene il cioccolato e per fare in modo che resti lucido e croccante dopo il raffreddamento, occorre procedere al temperaggio.
Il temperaggio consiste nel sottoporre il cioccolato ad un ciclo di passaggi di temperature diverse che permettano al burro di cacao di non variare la propria struttura e quindi di rimanere lucido e ben consistente.
Se un cioccolato non è ben temperato, c'è il rischio che rimanga morbido anche dopo il completo raffreddamento, o che assuma un aspetto opaco a causa della parziale separazione del burro di cacao.

Fasi e temperature del temperaggio



TEMPERAGGIO VELOCE
Sciogliere 1 kg di cioccolato a 45 °C, ed aggiungere 300 gr di cioccolato a scaglie.
Far sciogliere girando con una spatola e si ottiene il cioccolato temperato.

TEMPERAGGIO CON IL METODO CLASSICO
Sciogliere il cioccolato a 45 °C, versarne la terza parte su un piano di acciaio e spatolare fino a portare alla temperatura di 27 °C.
Unire al resto del cioccolato fuso e così si ottiene la temperatura di 32 °C circa che è quella che a noi interessa.

PERCENTUALI DI MASSA DI CACAO NEI DIVERSI TIPI DI CIOCCOLATO
cioccolato fondente : burro di cacao + zucchero + cacao in polvere
cioccolato bianco : burro di cacao + zucchero + latte in polvere
cioccolato al latte : burro di cacao + zucchero + cacao in polvere + latte in polvere

Cioccolato fondente	32 % di cacao
Copertura	+ del 32 % di cacao
Ganache	- del 32 % di cacao

Praline, cioccolatini e tartufi

Il cioccolato si presta alla preparazione di una grande quantità di piccoli dolcetti che prendono il nome di cioccolatini o praline.
I cioccolatini o praline, sono delle piccole preparazioni a base di cioccolato e possono essere divisi in due tipologie principali, quelli colati o stampati e quelli modellati a mano.
I cioccolatini colati vengono preparati colando del cioccolato in appositi stampi antiaderenti che consentono di staccare le forme una volta fredde.
Tra i cioccolatini colati distinguiamo quelli ripieni e quelli non ripieni.
Quelli ripieni vengono realizzati creando un guscio di cioccolato all' interno dello stampo, (questo si ottiene colando il cioccolato temperato nello stampo e svuotandolo dopo qualche minuto in modo che rimanga solamente uno strato più o meno sottile di cioccolato attaccato alla parete dello stampo stesso) riempiendo il vano vuoto con una crema ganache, marzapane, o quant' altro e poi ricoprendo nuovamente con il cioccolato.
Quelli non ripieni si preparano aromatizzando a piacere del cioccolato temperato o miscele di esso e colando in stampi fino a colmare.
In tutti e due i casi a raffreddamento avvenuto (che deve avvenire assolutamente a temperatura ambiente e non in frigorifero o in congelatore (altrimenti il cioccolato potrebbe perdere la propria lucentezza), i cioccolatini si sformano senza alcun problema.
I cioccolatini modellati a mano sono quelli realizzati senza l' aiuto di stampi, ma vengono tagliati o porzionati a mano o con altri attrezzi.
Tra questi abbiamo i tartufi, i cremini, ed i croccantini.
I tartufi sono preparati con una miscela di cioccolato e panna con l' aggiunta di elementi aromatici o altri ingredienti che conferiscono gusto e consistenza particolare.
Hanno una forma sferica e possono essere glassati al cioccolato, spolverati con cacao in polvere, o possono essere rotolati nella granella di frutta secca o in scaglie di cioccolato.
Per preparare i tartufi, si prepara una ganache molto dura con la seguente proporzione : gr. 1000 di cioccolato e gr. 400 di panna, più gli altri ingredienti e gli aromi.
I cremini sono simili ai tartufi, come ingredienti e procedimento per la preparazione, ma differiscono nella forma e nella consistenza. Infatti i cremini sono quadrati o rettangolari e non hanno all' interno o sopra nè scaglie o granelle varie.
Possiamo tranquillamente riprendere le dosi dei tartufi diminuendo la panna, usandone gr. 200 per gr. 1000 di cioccolato.
I croccantini sono invece delle miscele di cioccolato e altri ingredienti come frutta secca, liofilizzata o disidratata, spezie, aromi vari, liquori e quant' altro.
Essi vengono prodotti in grandi lastre, fatti indurire e poi tagliati o porzionati prima dell' asciugatura.

Prima di essere usato, il cioccolato va sempre temperato per garantire una consistenza finale croccante ed un aspetto lucido.

Di seguito si riporta lo schema del temperaggio del cioccolato e a seguire alcune tecniche di produzione e alcune ricette riferite ai principali tipi di praline sopra descritte .

Cioccolatini colati ripieni

Come abbiamo già accennato precedentemente, i cioccolatini colati ripieni vengono preparati formando prima un guscio di cioccolato con l' aiuto di un apposito stampo e poi riempiendolo con una farcitura.

Procedimento per la realizzazione del cioccolatino colato ripieno

temperaggio del cioccolato → colatura negli stampi → attesa di tre minuti → svuotamento stampi → farcitura → chiusura forme → indurimento → espulzione dagli stampi

Nel caso in cui si volesse creare un guscio più spesso si deve ripetere due o più volte la fase di riempimento e svuotamento degli stampi, in modo da avere una sovrapposizione di strati di cioccolato.
La farcitura di questi cioccolatini può essere fatta con vari elementi, ma in genere vengono farciti con crema ganache, della quale descriviamo il modo di preparazione .

Schema proporzioni per farciture per cioccolatini colati ripieni

Cioccolato	*Panna*	*Paste e concentrati (pasta di pistacchio, nocciola, liquirizia, cocco, frutta etc…)*	*Liquori*
Gr. 1000	Gr. 100/300	Gr. 100	Gr. 50

Procedimento: far bollire la panna, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato tagliato a scaglie.
Girare fino a completo scioglimento ed in ultimo incorporare altri eventuali ingredienti.

Ricetta base per farcitura di cioccolatini

Ingredienti	
Cioccolato a piacere	Gr.1000
Panna liquida	Gr. 15

Procedimento

Far bollire la panna,tirare fuori dal fuoco ed unire il cioccolato tritato ed il burro girando fino a quando non sia tutto sciolto. Quando è ancora morbido, farcire i cioccolatini.

Alcune dosi per farciture per cioccolatini

Farcitura	*Cioccolato*	*Panna*	*Altri ingredienti*
Al pistacchio	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Pasta di pistacchio gr, 150
Alla nocciola	Al latte gr. 1000	Gr. 100	Pasta di nocciola gr. 150
Al rum	Fondente gr. 1000	Gr. 200	Rum gr. 50
Alle mandorle	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Latte di mandorla gr. 150
Al limone	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Pasta di limone gr. 100
Al caffè	Fondente gr. 1000	Gr. 200	Caffè liofilizzato gr, 50
Alla liquirizia	Fondente gr. 1000	Gr. 200	Liquirizia pura a scaglie gr. 150 (da far sciogliere nella panna bollente prima di unire il cioccolato)
Al croccante	Al latte gr. 1000	Gr. 100	Miele gr. 100 Granella di croccante gr. 300

note: il guscio del cioccolatino si può realizzare con qualsiasi tipo di cioccolato, e come farcitura si possono usare tutti i tipi di creme ganache, facendo attenzione a diminuire la quantità di panna a seconda delle durezza e consistenza finale che si vuole dare al cioccolatino.
Come farcitura si può usare anche pasta di mandorle o marzapane, anche esse aromatizzate a piacere.

Cioccolatini stampati non ripieni

I cioccolatini stampati (o colati) non ripieni vengono realizzati colando il cioccolato temperato aromatizzato a piacere in appositi stampi antiaderenti fino a colmare lo stampo stesso, procedendo all' estrusione del cioccolatino una volta che il cioccolato si è raffreddato ed indurito.
Gli stampi possono avere firme diverse e di solito quelli per i cioccolatini colati non farciti sono abbastanza piatti, prendendo il nome di tavolette.

Procedimento per realizzazione del cioccolatino colato non ripieno

Schema proporzioni per miscele per cioccolatini colati non ripieni

Cioccolato	***Paste e concentrati (pasta di pistacchio, nocciola, liquirizia, cocco, frutta etc…)***	***Liquori***
Gr. 1000	Gr. 100	Gr. 50

Procedimento: temperare il cioccolato ed incorporare altri eventuali ingredienti, colare negli stampi, lasciar indurire a temperatura ambiente e sformare.

Alcune dosi per miscele per cioccolatini colati non ripieni

Miscela	***Cioccolato***	***Altri ingredienti***
Al pistacchio	Bianco gr. 1000	Pasta di pistacchio gr, 100
Alla nocciola	Al latte gr. 1000	Pasta di nocciola gr. 100
Al rum	Fondente gr. 1000	Rum gr. 50
Alle mandorle	Bianco gr. 1000	Latte di mandorla gr. 100
Al limone	Bianco gr. 1000	Pasta di limone gr. 100
Al caffè	Fondente gr. 1000	Caffè liofilizzato gr, 50
Alla liquirizia	Fondente gr. 1000	Pasta di liquirizia pura gr. 100
Al croccante	Al latte gr. 1000	Miele gr. 50 + pasta nocciola gr. 100

I tartufi

I tartufi sono preparati con una miscela di cioccolato e panna con l' aggiunta di elementi aromatici o altri ingredienti che conferiscono gusto e consistenza particolare.
Hanno una forma sferica e possono essere glassati al cioccolato, spolverati con cacao in polvere, o possono essere rotolati nella granella di frutta secca o scaglie di cioccolato.
Per preparare i tartufi si prepara una ganache molto dura con la seguente proporzione : gr. 1000 di cioccolato e gr. 300 di panna, più gli altri ingredienti e gli aromi.

Procedimento per la realizzazione del tartufo

ebollizione della panna → aggiunta del cioccolato → scioglimento del cioccolato → aggiunta altri ingredienti → raffred-damento → modellaggio → glassatura o copertura

Schema per la preparazione di tartufi

Cioccolato	*Panna*	*Paste e concentrati (pasta di pistacchio, nocciola, liquirizia, cocco, frutta etc…)*	*Liquori*	*Copertura*
Gr. 1000	Gr. 300	Gr. 100	Gr. 50	Glassatura, cacao in polvere o granelle varie

Ricetta base per tartufi

Ingredienti	
Cioccolato a piacere	Gr.1000
Panna liquida	Gr. 300
Burro	Gr. 100

Procedimento

Far bollire la panna,tirare fuori dal fuoco ed unire il cioccolato tritato ed il burro girando fino a quando non sia tutto sciolto. Far raffreddare, formare delle palline e rotolarle nelle codine di cioccolato o nel cacao amaro in polvere.

Alcune dosi e proporzioni per tartufi

Farcitura	*Cioccolato*	*Panna*	*Altri ingredienti*	*Copertura*
Al pistacchio	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Pasta di pistacchio gr, 150	granella pistacchio
Alla nocciola	Al latte gr. 1000	Gr. 100	Pasta di nocciola gr. 150	Granella nocciola
Al rum	Fondente gr. 1000	Gr. 200	Rum gr. 50	Cacao amaro
Alle mandorle	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Latte di mandorla gr. 150	Granella mandorle
Al limone	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Pasta di limone gr. 100	Scaglie bianco
Al caffè	Fondente gr. 1000	Gr. 200	Caffè liofilizzato gr, 50	Polvere caffè
Alla liquirizia	Fondente gr. 1000	Gr. 200	Liquirizia pura a scaglie gr. 150 (da sciogliere nella panna bollente)	Scaglie fondente
Al croccante	Al latte gr. 1000	Gr. 100	Miele gr. 100 Granella di croccante gr. 300	Scaglie di nocciole pralinate

note: il tartufo può essere anche glassato con cioccolato temperato a piacere.
per la preparazione di tartufi si può usare anche pasta di mandorle o marzapane, anche esse aromatizzate a piacere.

Tartufi al rum

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato fondente	Gr.1000	Far bollire la panna,tirare fuori dal fuoco ed unire il cioccolato tritato, il rum ed il burro girando fino a quando non sia tutto sciolto. Far raffreddare, formare delle palline e rotolarle nelle codine di cioccolato o nel cacao amaro in polvere.
Panna liquida	Gr. 300	
Burro	Gr . 100	
Rum	Gr. 20	

Tartufi bianchi

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato bianco	Gr. 1000	Far bollire la panna con il miele , unire il cioccolato spezzettato e girare fino a completo scioglimento. Formare delle palline e rotolarle nel cioccolato bianco grattato.
Panna liquida	Gr. 300	
Miele	Gr. 20	

Tartufi alla liquirizia

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato bianco	Gr. 1000	Far bollire la panna con la liquirizia , unire il cioccolato spezzettato e girare fino a completo scioglimento. Formare delle palline e rotolarle nel cioccolato bianco grattato.
Panna liquida	Gr. 300	
Liquirizia pura	Gr. 20	

Tartufi al limoncello

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato bianco	Gr. 1000	Far bollire la panna ed il limoncello separatamente e poi unirli , aggiungere il cioccolato spezzettato e girare fino a completo scioglimento. Formare delle palline e rotolarle nel cioccolato bianco grattato.
Panna liquida	Gr. 300	
Limoncello	Gr. 20	

Tartufi alle mandorle

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato bianco	Gr. 1000	Far bollire la panna con il latte di mandorla , unire il cioccolato spezzettato e girare fino a completo scioglimento. Formare delle palline e rotolarle nelle mandorle pralinate ridotte in granella.
Panna liquida	Gr. 150	
Latte di mandorla	Gr. 150	
Mandorle pralinate	Gr. 150	

Tartufi cioccolato e menta

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato fondente	Gr. 1000	Far bollire la panna con le caramelle tritate, unire il cioccolato tritato e girare fino a completo scioglimento. Lasciar raffreddare e formare delle palline. Rotolare nel cacao amaro.
Panna liquida	Gr. 300	
Caramelle alla menta forte	Gr. 200	

I cremini

I cremini sono molto simili ai tartufi per ingredienti e procedimento, ma differiscono nella forma e nella consistenza. Infatti i cremini sono quadrati o rettangolari e non hanno all' interno o sopra nè scaglie o granelle varie.
Si preparano sempre con panna e cioccolato, con una proporzione di gr. 100 di panna per gr. 1000 di cioccolato. aggiungendo in qualche caso del burro.

Procedimento per la realizzazione dei cremini

ebollizione della panna → aggiunta del cioccolato → scioglimento del cioccolato → aggiunta altri ingredienti → colatura in teglia → indurimento → taglio

Schema per la preparazione dei cremini

Cioccolato	*Panna*	*Paste e concentrati (pasta di pistacchio, nocciola, liquirizia, cocco, frutta etc…)*	*Liquori*	*Burro*
Gr. 1000	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 50	Gr. 50

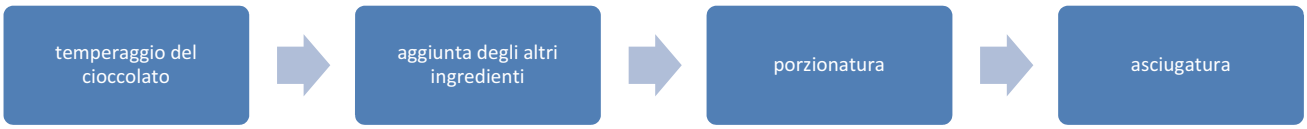
Alcune dosi e proporzioni per cremini

Farcitura	*Cioccolato*	*Panna*	*Altri ingredienti*	*Burro*
Al pistacchio	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Pasta di pistacchio gr. 150	
Alla nocciola	Al latte gr. 1000	Gr. 100	Pasta di nocciola gr. 150	
Al rum	Fondente gr. 1000	Gr. 100	Rum gr. 50	Gr. 50
Alle mandorle	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Latte di mandorla gr. 150	
Al limone	Bianco gr. 1000	Gr. 100	Pasta di limone gr. 100	
Al caffè	Fondente gr. 1000	Gr. 100	Caffè liofilizzato gr. 50	Gr. 50
Alla liquirizia	Fondente gr. 1000	Gr. 100	Liquirizia pura a scaglie gr. 150 (da far sciogliere nella panna bollente)	
Al croccante	Al latte gr. 1000	Gr. 100	Miele gr. 100 Granella di croccante gr. 300	
Al cappuccio	Bianco gr. 1000	Gr, 100	Caffè liofilizzato gr. 50	Gr. 50

I croccantini

I croccantini sono delle preparazioni nelle quali il cioccolato è utilizzato per tenere uniti altri elementi come ad esempio frutta secca, granelle, frutta candita, essiccata o liofilizzata.
Sono delle praline secche e croccanti che si preparano con cioccolato temperato ed elementi secchi in uguale quantità, possono essere aromatizzati nei modi più svariati, e vengono porzionati al cucchiaio o in appositi stampini antiaderenti. Sono usati in genere come accompagnamento per la degustazione di bevande alcoliche, distillati o prodotti di caffetteria.

Procedimento per la realizzazione dei croccantini



Schema per la preparazione dei croccantini

Cioccolato	*Elementi secchi (granella di pistacchio, nocciola, liquirizia, cocco, frutta etc…)*	*Aromi*
Gr. 1000	Gr. 100	Gr. 50

Ricetta base per croccantino misto

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 700
Granella di mandorle pralinate	Gr. 400
Frutta liofilizzata	Gr. 200
Pistacchi tostati	Gr. 50
Riso soffiato	Gr. 50

Procedimento

Sciogliere la copertura con il burro di cacao a 40°C, unire tutti gli altri ingredienti sminuzzati e formare dei dischetti usando l' apposito telaio o con due cucchiai.
Lasciar raffreddare ed indurire.

Alcune dosi e proporzioni per croccantini

Croccantino	*Cioccolato*	*Altri ingredienti*	*Aromi*
Al pistacchio	Bianco gr. 1000	Granella di pistacchio gr. 1000	
Alla nocciola	Al latte gr. 1000	Granella di nocciola gr. 1000	
Al riso soffiato	A piacere gr. 1000	Riso soffiato gr. 1000	
Alle mandorle	Bianco gr. 1000	Granella di mandorla gr. 1000	
Alla paprika	Bianco gr. 1000	Granella nocciola gr. 500 Riso soffiato gr. 500	Paprika in polvere per spolverare
Al caffè	Fondente gr. 1000	Riso soffiato gr. 1000 Caffè liofilizzato gr, 50	Polvere di caffè per spolverare
Alla liquirizia	Fondente gr. 1000	Riso soffiato gr. 850 Liquirizia pura a scaglie gr. 150	Polvere di liquirizia per spolverare
Al croccante	Al latte gr. 1000	Granella di croccante gr. 1000	
Al cappuccio	Bianco gr. 1000	Riso soffiato gr. 1000 Caffè liofilizzato gr. 50	Polvere di caffè per spolverare

Ganache, coperture e glassaggi

La ganache è una crema composta essenzialmente da due elementi, panna fresca e cioccolato e può essere aromatizzata ed insaporita a piacere con aromi a base alcoolica o oleosa.
Questa crema può essere usata come copertura per dolci o dessert al piatto o come farcitura per semifreddi, cioccolatini e praline varie.
Le coperture ed i glassaggi sono dei composti che servono per ricoprire o nappare alcuni dolci al fine di conferirvi un aspetto lucido e brillante.

La ganache

Ganache al cioccolato fondente 1° metodo

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 600
Burro	Gr. 50

Procedimento

Far bollire la panna, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie, girare fino a completo scioglimento ed unire il burro.
Amalgamare bene il tutto.

Ganache al cioccolato fondente 2° metodo

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 850
Panna vegetale	Gr. 650
Glucosio	Gr. 40

Procedimento

Far bollire la panna con il glucosio, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie, girare fino a completo scioglimento amalgamando bene il tutto.

Ganache al cioccolato bianco

Ingredienti	
Cioccolato bianco	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 500
Burro	Gr. 50

Procedimento

Far bollire la panna, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie, girare fino a completo scioglimento ed unire il burro.
Amalgamare bene il tutto.

Ganache al cioccolato al latte

Ingredienti	
Cioccolato al latte	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 500
Burro	Gr. 50

Procedimento

Far bollire la panna, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie, girare fino a completo scioglimento ed unire il burro.
Amalgamare bene il tutto.

Ganache al caffè

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 600
Caffè solubile	Gr. 80
Liquore al caffè	Gr. 50
Burro	Gr. 50

Procedimento

Far bollire la panna con il caffè solubile ed il liquore, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie, girare fino a completo scioglimento ed unire il burro.
Amalgamare bene il tutto.

Ganache al cappuccino

Ingredienti	
Cioccolato bianco	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 500
Caffè solubile	Gr. 80
Burro	Gr. 50

Procedimento

Far bollire la panna con il caffè solubile, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie, girare fino a completo scioglimento ed unire il burro.
Amalgamare bene il tutto.

Ganache al torroncino

Ingredienti	
Cioccolato bianco	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 400
Miele chiaro	Gr. 100
Granella di nocciole pralinate	Gr. 100
Zucchero semolato	Gr. 100
Burro	Gr. 50

Procedimento

In un tegame far sciogliere lo zucchero a fuoco dolce fino a farlo caramellare, unire la panna e far bollire per 2 minuti. Togliere dal fuoco ed unire il cioccolato e tutti gli altri ingredienti, girare fino a completo scioglimento ed in ultimo unire il burro.
Amalgamare bene il tutto.

Ganache al rum

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 550
Rum	Gr. 100
Burro	Gr. 50

Procedimento

Far bollire la panna con metà del rum, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie.
Girare fino a completo scioglimento, unire il burro ed il resto del rum e girare energicamente con una frusta fino ad amalgamare bene il tutto.

Ganache alla grappa

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1000
Panna liquida	Gr. 600
Grappa	Gr. 100

Procedimento

Far bollire la panna con metà della grappa, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie. Girare fino a completo scioglimento, unire il resto della grappa e girare energicamente.

Ganache al limoncello

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato bianco	Gr, 1000	Far bollire la panna con metà del limoncello, togliere dal fuoco ed unire il cioccolato a scaglie.
Panna liquida	Gr. 500	Girare fino a completo scioglimento, unire il burro, la pasta di limone ed il resto della grappa e girare energicamente con una frusta fino ad amalgamare bene il tutto.
Limoncello	Gr. 100	
Pasta limone	Gr. 50	
Burro	Gr. 50	

Ganache al marzapane

Ingredienti		Procedimento
Cioccolato bianco	Gr. 500	Far bollire la panna con il rum, togliere dal fuoco ed unire il marzapane tagliato a pezzetti.
Panna liquida	Gr. 500	Girare fino a completo scioglimento, unire il cioccolato e girare fino ad amalgamare bene il tutto.
Marzapane	Gr. 500	
Rum	Gr. 50	

Coperture e glassaggi

Copertura Sacher 1° metodo

Ingredienti	
Zucchero fondente	Gr. 500
Cioccolato fondente	Gr. 300
Acqua	Gr. 50
Massa di cacao	Gr. 50

Procedimento

Sciogliere in un tegame lo zucchero fondente con l' acqua, unire il cioccolato a pezzetti e far sciogliere, in ultimo unire la massa di cacao, rendere il tutto fluido girando con una frusta e utilizzare tiepida.

Copertura Sacher 2° metodo

Ingredienti	
Zucchero fondente	Gr. 500
Cioccolato fondente	Gr. 400
Acqua	Gr. 50

Procedimento

Sciogliere in un tegame lo zucchero fondente con l' acqua, unire il cioccolato a pezzetti e far sciogliere, rendere il tutto fluido girando con una frusta e utilizzare tiepida.

Glassaggio scuro

Ingredienti	
Surrogato scuro	Gr. 800
Panna	Gr. 400
Sciroppo 30 B	Gr. 400
Cioccolato fondente	Gr. 400
Glucosio	Gr. 100

Procedimento

Far bollire lo sciroppo con la panna ed il glucosio, versare sul surrogato ed il cioccolato tritati, far sciogliere bene e glassare la torta.

Glassaggio bianco

Ingredienti	
Gelatina chiara	Gr. 500
Copertura avorio	Gr. 400
Acqua	Gr. 350
Glucosio	Gr. 250
Colore bianco	Q.B.

Procedimento

Sciogliere in un tegame l' acqua, il glucosio e la gelatina, unire la copertura tritata e far sciogliere.
Passare al frullatore ad immersione, aggiungere qualche goccia di colorante bianco ed usare.

Montature e decorazioni

Nella pasticceria grandissima importanza hanno le montature e le decorazioni di ogni genere.
Queste si possono realizzare con impasti commestibili realizzati a base di zucchero, cioccolato, farine e lievito ed altri ingredienti.
Per le montature strutturali, cioè quelle che devono sostenere torte, alzate o dolci vari, o che devono essere esposte solamente per bellezza, si possono usare anche elementi non commestibili per rinforzare la struttura (polistirolo, ferro, plastica etc….) ma tutto ciò che va a contatto con il dolce e la parte a vista deve necessariamente essere realizzato con materiale commestibile.
Per quanto riguarda invece gli elementi decorativi che si posizionano sul dolce direttamente o che ne fanno parte, allora si devono usare solo elementi che siano realmente commestibili, in quanto verranno mangiati.

Impasti per decorazioni a base di zucchero

Pastigliaggio

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 1500
Fecola di patate	Gr. 300
Colla di pesce	Gr. 32
Acqua	Gr. 150

Procedimento

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzarla bene ed immergerla nei 150 gr. di acqua riscaldata.
Quando la colla di pesce è sciolta, unirla a tutti gli altri ingredienti, ed impastare fino a quando non si forma un impasto liscio ed omogeneo. Chiudere l' impasto in un sacchetto ermetico, e lavorarlo in piccole quantità aiutandosi con della fecola di patate per stenderlo.
Fare le forme e lasciarle asciugare per 2 giorni, utilizzando della farina per dare forme particolari.

Punti critici e suggerimenti

Questo impasto può essere colorato con coloranti liquidi nell' impasto o con aerografo e pennello quando è secco.
Appena l' impasto è pronto conviene avvolgerlo con la pellicola trasparente per evitare che il contatto con l' aria lo faccia seccare subito.

Pastigliaggio colato

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 300
Fecola di patate	Gr. 100
acqua	Gr. 150
Colla di pesce	Gr. 6
Biossido di titanio	Q.b.

Procedimento

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzarla bene ed immergerla nei 150 gr. di acqua riscaldata.
Quando la colla di pesce è sciolta, unirla a tutti gli altri ingredienti, ed amalgamare fino a quando non si forma un impasto liscio ed omogeneo.
Colare negli stampi desiderati e lasciare asciugare per 2 giorni.

Punti critici e suggerimenti

Questo impasto può essere colorato con coloranti liquidi nell' impasto o con aerografo e pennello quando è secco.

Ghiaccia reale

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 1000
Albume d' uovo	Gr. 200
Succo di limone	Gr. 30

Procedimento

Incorporare gradualmente lo zucchero a velo agli albumi girando con una frusta.
Incorporare alla fine il succo di limone.

Punti critici e suggerimenti

Questo impasto può essere colorato con coloranti liquidi nell' impasto o con aerografo e pennello quando è secco.

Zucchero roccia

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Acqua	Gr. 300
Ghiaccia reale	Gr. 50

Procedimento

Cuocere lo zucchero con l' acqua fino alla temperatura di 151°C, unire la ghiaccia reale e frustare leggermente.
Versare in un contenitore antiaderente, chiudere ermeticamente e lasciar raffreddare.

Punti critici e suggerimenti

Questo impasto può essere colorato con coloranti liquidi nell' impasto o con l'aerografo quando è secco.

Zucchero fondente

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Acqua	Gr. 400
Glucosio	Gr. 200

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti e cuocere fino a 115 °C (120°C se si vuole un fondente più duro). Versare su un piano antiaderente e lavorare con una spatola riportando la parte esterna verso il centro fino ad ottenere un composto bianco e consistente che tende a rompersi.
A questo punto lavorarlo con il palmo delle mani fino a quando il fondente non diventa più liscio e malleabile.
Lasciar riposare 24 ore prima di usare.

Punti critici e suggerimenti

Conservare in un contenitore ermetico e per usarlo scioglierlo a bagnomaria diluendolo con un po' sciroppo.

Zucchero plastico per decorazione

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 1000
Glucosio	Gr. 500
Burro di cacao	Gr. 300
Fecola di patate	Gr. 100
Adragante	Gr. 20

Procedimento

Lasciare l' adragante ammollo in acqua fino a quando non è ben gonfia, (circa 5 ore).
Impastare tutto assieme raffinando bene, fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto si può colorare a piacere aggiungendo coloranti liposolubili.

Pasta di zucchero

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 1000
Glucosio	Gr. 150
Burro	Gr. 50
Acqua	Gr. 80
Colla di pesce	Gr. 10

Procedimento

Lasciare la colla di pesce ammollo nell' acqua e poi sciogliere il tutto a bagnomaria o al micro onde. Unire agli altri ingredienti ed impastare assieme raffinando bene, fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo.
Avvolgere con pellicola e conservare in frigorifero
Usare dopo qualche ora di riposo.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto si può colorare a piacere aggiungendo coloranti liposolubili e si può aumentare la quantità di glucosio diminuendo in proporzione quella dell' acqua in modo da ottenere un impasto più malleabile.

Zucchero tirato

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Glucosio	Gr. 300
Acqua	Gr. 300
Cremortartaro	Gr. 2

Procedimento

Far cuocere lo zucchero con il glucosio e l' acqua.
Quando arriva alla temperatura di 121 °C aggiungere il cremortartaro sciolto in poca acqua.
Far cuocere fino a 157 °C.
Versare su silpat o carta da forno e satinare.
Tenere sotto la lampada pronto per l' uso.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto si può colorare a piacere aggiungendo coloranti liquidi.

Zucchero colato

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 1000
Glucosio	Gr. 100
Acqua	Gr. 300
Cremortartaro	Gr. 2

Procedimento

Far cuocere lo zucchero con il glucosio e l' acqua.
Quando arriva alla temperatura di 121 °C aggiungere il cremortartaro sciolto in poca acqua fredda.
Far cuocere fino a 157 °C. Versare su silpat o carta da forno, o negli stampi, lasciar raffreddare.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto si può colorare a piacere aggiungendo coloranti liquidi.

Zucchero invertito

Ingredienti	
Zucchero semolato	Gr. 2500
Acqua	Gr. 2000
Acido citrico	Gr. 2,5 (50 gocce)
Bicarbonato	Gr. 1,5

Procedimento

Far cuocere lo zucchero con l' acido citrico e l' acqua.
Quando arriva alla temperatura di 111 °C aggiungere il bicarbonato sciolto in poca acqua e togliere dal fuoco

Zucchero bucaneve

Ingredienti	
Zucchero a velo	Gr. 1000
Burro di cacao	Gr. 50

Procedimento

Sciogliere il burro di cacao a 40 °C.
Far girare lo zucchero a velo in un cutter ed incorporare a filo il burro di cacao sciolto.

Punti critici e suggerimenti

Conservare chiuso in contenitori ermetici.
Questo zucchero resiste all' umidità per diverso tempo.

Impasti per decorazioni a base di cioccolato

Cioccolato plastico bianco

Ingredienti	
Cioccolato bianco	Gr. 1500
Glucosio	Gr. 600
Sciroppo 30 ° boumè	Gr. 200
Zucchero a velo	Gr. 150

Procedimento

Sciogliere il cioccolato ed impastare tutto assieme raffinando bene, fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo.
Passare alla raffinatrice per rendere l' impasto ancora più vellutato.
Fare le forme desiderate e lasciare asciugare a temperatura ambiente.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto può essere colorato con coloranti liposolubili.
Conservare l' impasto in sacchetti chiusi ermeticamente.

Cioccolato plastico scuro

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1150
Glucosio	Gr. 500
Cioccolato bianco	Gr. 350
Sciroppo 30 ° boumè	Gr. 150
Cacao amaro in polvere	Gr. 100

Procedimento

Sciogliere i cioccolati ed impastare tutto assieme raffinando bene, fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo.
Passare alla raffinatrice per rendere l' impasto ancora più vellutato.
Fare le forme desiderate e lasciare asciugare a temperatura ambiente.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto può essere colorato con coloranti liposolubili.
Conservare l' impasto chiuso in sacchetti ermetici.

Cioccolato plastico bianco 2° metodo

Ingredienti	
Cioccolato bianco	Gr. 1200
Glucosio	Gr. 350
Sciroppo 30 ° boumè	Gr. 200

Procedimento

Sciogliere il cioccolato, unire il glucosio scaldato con lo sciroppo. Girare il tutto e lasciar raffreddare.
Impastare tutto assieme fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo.
Passare alla raffinatrice per rendere l' impasto ancora più vellutato.
Fare le forme desiderate e lasciare asciugare a temperatura ambiente.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto può essere colorato con coloranti liposolubili. Conservare l' impasto in sacchetti chiusi.

Cioccolato plastico scuro 2° metodo

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1000
Glucosio	Gr. 350
Sciroppo 30 ° boumè	Gr. 200

Procedimento

Sciogliere il cioccolato, unire il glucosio scaldato con lo sciroppo. Girare il tutto e lasciar raffreddare.
Impastare tutto assieme fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo.
Passare alla raffinatrice per rendere l' impasto ancora più vellutato.
Fare le forme desiderate e lasciare asciugare a temperatura ambiente.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto può essere colorato con coloranti liposolubili.
Conservare l' impasto in sacchetti chiusi ermeticamente.

Cioccolato plastico al latte

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 1100
Glucosio	Gr. 350
Sciroppo 30 ° boumè	Gr. 200

Procedimento

Sciogliere il cioccolato, unire il glucosio scaldato con lo sciroppo. Girare il tutto e lasciar raffreddare.
Impastare tutto assieme fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo.
Passare alla raffinatrice per rendere l' impasto ancora più vellutato.
Fare le forme desiderate e lasciare asciugare a temperatura ambiente.

Punti critici e suggerimenti

Questo composto può essere colorato con coloranti liposolubili.
Conservare l' impasto in sacchetti chiusi ermeticamente.

Cioccolato da spruzzare

Ingredienti	
Cioccolato fondente	Gr. 500
Burro di cacao	Gr. 500

Procedimento

Sciogliere il tutto a 45°C, versare nella pistola elettrica e spruzzare.
Se questo composto viene spruzzato su una superficie congelata darà un effetto vellutato, se invece si spruzza su una superficie a temperatura ambiente darà un effetto a buccia di arancia.

Impasti per montature a base di farina

Pane artistico

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Kg. 1
Farina americana	Kg. 1
Pasta madre	Kg. 1
Acqua	Gr. 900
Strutto	Gr. 120
Lievito di birra	Gr. 90
Sale	Gr. 50
Zucchero	Gr. 40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Lasciar lievitare del doppio, e impastare di nuovo aggiungendo il lievito di birra.
Dopo 15 minuti di impasto, mettere a riposare la pasta per 10-15 minuti circa.
Lavorare la pasta e cuocerla a 220°C, evitando che rilieviti troppo prima della cottura altrimenti le forme potrebbero spaccarsi.

Pane artistico per rose e foglie sottili

Ingredienti	
Farina manitoba	Gr. 1500
Pasta madre	Gr. 1400
Acqua fredda a 12°C	Gr. 250
Sale	Gr. 60
Strutto	Gr. 120
Lievito di birra	Gr. 85
Zucchero a velo	Gr. 40
Acqua (se necessaria)	

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne, il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Lasciar lievitare del doppio, e impastare di nuovo aggiungendo il lievito di birra.
Dopo 15 minuti di impasto, mettere a riposare la pasta per 10-15 minuti circa.
Lavorare la pasta e cuocerla a 220°C, evitando che rilieviti troppo prima della cottura altrimenti le forme potrebbero spaccarsi.

Pasta madre per pane artistico

Ingredienti	
Farina grano tenero “00”	Gr. 1000
Succo di mela o di uva	Gr. 500
Zucchero	Gr. 50
Lievito di birra	Gr. 25

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Mettere in frigorifero e lasciar lievitare del doppio ed usare per integrare l’ impasto del pane artistico.
Conservare coperto a contatto con pellicola trasparente in frigorifero.

Impasti per montature a base di sale

Pasta di sale

Ingredienti	
Sale fino	Gr. 1000
Farina “00”	Gr. 1000
Zucchero a velo	Gr. 200
Acqua	Q.B.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile.
Fare le forme volute e lasciar asciugare per 24 ore a 40 °C o cuocere a 180°C per 15 minuti circa.
Ideale per alzate e soggetti di lunga durata..

Pasta di sale 2° metodo

Ingredienti	
Sale fino	Gr. 1000
Farina “00”	Gr. 1000
Acqua	Gr. 625

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile.
Fare le forme volute e lasciar asciugare qualche ora a temperatura ambiente e poi in forno a 70°C.
Ideale per alzate e soggetti di lunga durata.

Alzate di sale

Ingredienti	
Sale fino	Gr. 1000
Sale grosso	Gr. 1000
Acqua	Q.B.

Procedimento

Miscelare il sale con l’ acqua fino ad ottenere un composto abbastanza umido ma non troppo bagnato.
Comprimere nelle forme desiderate e lasciar asciugare a 40°C per 24 ore.
Sfornare ed incollare i vari pezzi.

Crosta di sale

Ingredienti	
Farina “00”	Gr. 1200
Sale fino	Gr. 500
Albumi	Gr. 100
Uova	Gr. 100
Olio d’ oliva	Gr. 30
Acqua (se necessaria)	Q.B.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile.
Lasciar riposare prima dell’ uso.
Ideale per ricoprire prosciutti, pesci o altre preparazioni da servire in crosta.

Impasti per montature a base di aceto

Pasta all' aceto

Ingredienti	
Farina "00"	Gr. 1000
Aceto	Gr. 150
Olio di semi	Gr. 70
Uova	Gr. 50

Procedimento

Impastare il tutto, lasciar riposare avvolto in pellicola e lavorare a piacere.
Questa pasta si usa per montature e cesti da buffet che devono contenere piccole preparazioni, una volta fatte le forme si cuociono in forno a 180°C per 30 minuti.
Conservare le montature in luogo asciutto.

Altri impasti per montature e decorazioni

Impasto 1

Ingredienti	
Farina “00”	Gr. 1000
Semola	Gr. 500
Maizena	Gr. 200
Zucchero a velo	Gr. 300
Uova	Gr. 100
Olio di semi	Gr. 60
Acqua	Q.B.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile.
Fare le forme volute e lasciar asciugare per 24 ore a 40 °C o cuocere a 180°C per 15 minuti circa.
Ideale per soggetti piccoli e sottili da usare per decorare piatti da buffet.

Impasto 2

Ingredienti	
Farina “00”	Gr. 1000
Materia grassa	Gr. 300
Acqua	Gr. 200
Glucosio	Gr. 150
Tuorli	Gr. 20
Sale fino	Gr. 20

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile.
Fare le forme volute e lasciar asciugare per 24 ore a 40 °C o cuocere a 180°C per 15 minuti circa.
Ideale per decori e soggetti anche commestibili.

Stampi

Stampi in gelatina

Ingredienti	
Zucchero	Gr. 150
Acqua	Gr. 150
Colla di pesce	Gr. 50

Procedimento

Far bollire acqua e zucchero, unire la colla di pesce ammollata e far sciogliere bene.
Schiumare, versare in un recipiente con i soggetti da riprodurre ben puliti e disinfettati, lasciar raffreddare bene e staccare.

Le salse per dolci

Anche in pasticceria si usano delle salse per accompagnare i dolci.
Per la maggior parte dei casi, esse sono composte da creme inglesi o da ganache più liquide, ma molto spesso si usano anche dei coulìs di frutta o delle salse appositamente preparate.
Visto che le ganache e le creme inglesi sono state abbondantemente trattate nelle apposite sezioni, ora trattiamo dei coulìs di frutta e di qualche salsa singola.

I coulìs di frutta sono dei frullati con diverse densità realizzati solamente con frutta e zucchero che accompagnano dei dolci, in genere quelli al cucchiaio.
Essi si preparano con una percentuale di zucchero pari alla metà del peso della frutta.
Ecco alcuni esempi.

Coulis

Salsa di fragole

Ingredienti		Procedimento
Fragole	Gr. 1000	Frullare il tutto e poi passare al colino in modo da eliminare semini o pezzetti più grandi.
Zucchero	Gr. 500	

Salsa ai frutti di bosco

Ingredienti		Procedimento
Frutti di bosco	Gr. 1000	Frullare il tutto e poi passare al colino in modo da eliminare semini o pezzetti più grandi.
Zucchero	Gr. 500	

Salse singole

Salsa di arancia caramellata

Ingredienti		Procedimento
Succo di arancia	Gr. 1000	Far caramellare lo zucchero e poi unire il succo di arancia.
Zucchero	Gr. 500	Lasciar ridurre fino alla cottura di 110°C.
		Profumare a piacere con liquore all' arancia.

Salsa al mou

Ingredienti		Procedimento
Panna	Gr. 1000	Far caramellare lo zucchero e poi unire la panna ed il burro.
Zucchero	Gr. 500	Lasciar ridurre fino alla cottura di 110°C.
Burro	Gr. 100	

Aromi ed essenze

Gli aromi e le essenze sono elementi importanti nella pasticceria ed è molto importante saperli realizzare in maniera corretta ed igienica.
Una cosa molto fondamentale a cui fare attenzione è quella di utilizzare solamente frutta ed erbe aromatiche naturali e non trattate, in modo da non rischiare avvelenamenti o intossicazioni di alcun genere.

Pasta al limone

Ingredienti	
Limoni interi (non trattati)	Gr. 150
Buccia di limone (non trattati)	Gr. 50
Glucosio	Gr. 100
Zucchero a velo	Gr. 200
Zucchero fondente	Gr. 150

Procedimento

Spaccare i limoni e eliminare i semi, unire le bucce e far bollite delicatamente per 5 minuti girando in continuazione.
Lasciar raffreddare, unire tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una pasta liscia.
Conservare in frigorifero in contenitore chiuso ermeticamente per non più di 10 giorni.

Punti critici e suggerimenti

Si può modificare la consistenza della pasta aumentando o diminuendo la quantità di glucosio e zucchero fondente.
Questa pasta si può preparare anche senza far bollire il limone, ma non può essere usata per aromatizzare creme e composti con panna e latticini freschi, in quanto c'è il rischio che inacidiscano, mentre facendo cuocere il limone e distruggendo l' acidità, questo non accade.

Sciroppo al limone

Ingredienti	
Succo di limone	Gr. 200
Buccia di limone (non trattata)	Gr. 100
Miele	Gr. 100
Zucchero	Gr. 100
Acqua	Gr. 100

Procedimento

Frullate assieme il succo e la buccia di limone, unire gli altri ingredienti e fate bollire lentamente per circa 10 minuti fino ad ottenere uno sciroppo leggermente denso (110°C con il caramello metro).
Conservare in un vasetto chiuso per qualche giorno, meglio se in frigorifero,

Pasta all' arancia

Ingredienti	
Arance intere (non trattate)	Gr. 200
Bucce di arancia (non trattate)	Gr. 100
Glucosio	Gr. 100
Zucchero	Gr. 100
Zucchero fondente	Gr. 100

Procedimento

Spaccare le arance ed eliminare i semi, unire le bucce e far bollire delicatamente per 5 minuti girando in continuazione.
Lasciar raffreddare, unire tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una pasta liscia.
Conservare in frigorifero in contenitore chiuso ermeticamente per non più di 10 giorni.

Sciroppo all' arancia

Ingredienti	
Succo di arancia	Gr. 200
Buccia di arancia (non trattata)	Gr. 100
Miele	Gr. 100
Zucchero	Gr. 100
Acqua	Gr. 100

Procedimento

Frullate assieme il succo e la buccia di limone, unire gli altri ingredienti e fate bollire lentamente per circa 10 minuti fino ad ottenere uno sciroppo leggermente denso (110°C con il caramello metro).
Conservare in un vasetto chiuso per qualche giorno, meglio se in frigorifero,

Latte di mandorla

Ingredienti	
Acqua distillata	Gr. 1000
Zucchero	Gr. 500
Mandorle pelate non tostate	Gr. 500

Procedimento

Pestare le mandorle con lo zucchero unendo gradualmente l' acqua.
Lasciar riposare qualche ora in frigorifero e filtrare.

Punti critici e suggerimenti

Le mandorle si possono sostituire anche con altra frutta secca non tostata.

Schema per la preparazione di paste aromatiche alla frutta

Aroma pasta	*Ingredienti base*		*Ingrediente aggiuntivo*	*Procedi-mento*	*conservazione*
Cedro	Glucosio o miele Zucchero Zucchero fondente	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100	Gr. 200 di cedro non trattato e privo di semi + gr. 100 di buccia di cedro non trattato frullati assieme e fatti cuocere per 5 minuti a fuoco basso.	Frullare tutto assieme	10 giorni in frigorifero in vaso chiuso ermeticamente
Pompelmo	Glucosio o miele Zucchero Zucchero fondente	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100	Gr. 200 di pompelmo non trattato e privo di semi + gr. 100 di buccia di limone non trattato frullati assieme e fatti cuocere per 5 minuti a fuoco basso.	Frullare tutto assieme	10 giorni in frigorifero in vaso chiuso ermeticamente
Banana	Glucosio o miele Zucchero Zucchero fondente	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100	Gr. 500 di purea di banana fatta bollire con gr. 50 di succo di limone per 15 minuti a fuoco lento.	Frullare tutto assieme	10 giorni in frigorifero in vaso chiuso ermeticamente
Pera	Glucosio o miele Zucchero Zucchero fondente	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100	Gr. 500 di purea di pera fatta bollire con gr. 50 di succo di limone per 15 minuti a fuoco basso.	Frullare tutto assieme	10 giorni in frigorifero in vaso chiuso ermeticamente
Mela verde	Glucosio o miele Zucchero Zucchero fondente	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100	Gr. 500 di purea di mele verdi fatto bollire con gr. 250 di succo di mela e gr. 50 di succo di limone per 25 minuti a fuoco lento.	Frullare tutto assieme	10 giorni in frigorifero in vaso chiuso ermeticamente
Frutti di bosco	Glucosio o miele Zucchero Zucchero fondente	Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100	Gr. 500 di purea di frutti di bosco setacciati fatta bollire con gr. 50 di succo di limone per 15 minuti a fuoco delicato.	Frullare tutto assieme	10 giorni in frigorifero in vaso chiuso ermeticamente

Pesi e misure

Contenitore	Acqua	Zucchero	Farina	Olio
Bicchiere di carta	180	160	110	165
Bicchierino di carta da caffè	70	60	50	65
Cucchiaio colmo	5	15	45	5
Cucchiaio raso		10	10	
Cucchiaino	2,5	5	10	2

Per i bicchieri, il livello si intende di poco (1 mm.) sotto il bordo.

TABELLA PER LA COMPOSIZIONE DEI COLORI			
	COLORI PRIMARI		
	Rosso	Giallo	Azzurro
Colori ottenuti			
Verde		1	1
Viola	1		1
Verde smeraldo		1	2
Marrone	1	2	2
Arancione	1	3	
3Rosso porpora	2	1	1

Indice

Premessa **3**
Brevi cenni sulla storia della pasticceria **7**
La pasticceria e le sue branche **8**
Le basi di pasticceria **9**

LE CREME **10**
crema pasticcera **10**
Crema pasticcera 1° metodo **10**
Crema pasticcera 2° metodo **10**
Crema pasticcera al cioccolato e varianti **11**
Alcune varianti della crema pasticcera (tabella) **12**
Crema speciali **14**
Crema pasticcera senza glutine 1° metodo **14**
Crema pasticcera senza glutine 2° metodo **14**
Crema pasticcera salata **14**
crema al burro **16**
Crema al burro con base crema pasticcera **16**
Crema al burro metodo diretto **16**
Crema al burro con tuorli e zucchero cotto **16**
Alcune varianti della crema al burro (tabella) **17**
crema inglese **18**
Crema inglese senza addensanti **18**
Crema inglese con addensanti **18**
Crema inglese metodo veloce **18**
Alcune varianti della crema inglese (tabella) **19**
Creme alla frutta **20**
Alcuni tipi di creme alla frutta **20**
Crema all' ananas **20**
Crema all' arancia **20**
Crema alla banana **21**
Crema al limone senza latte **21**
Crema al limone con latte **21**
Crema ai frutti tropicali **22**
Crema ai frutti di bosco **22**
Crema di pere e cioccolato **23**

I COMPOSTI MONTATI **24**
Pan di Spagna **24**
Pan di Spagna classico (con planetaria) **24**
Pan di Spagna classico (a mano) **24**
Pan di Spagna al cioccolato (con planetaria) **25**
Pan di Spagna al cioccolato (a mano) **25**
Pan di Spagna con farina di riso (senza glutine e latte) **25**
Pan di Spagna con farina di riso al cioccolato **26**
Genovese **28**
Genovese **28**
Alcune varianti della genovese (tabella) **28**
Pan tamburo **30**
Pan tamburo **30**
Alcune varianti del pan tamburo (tabella) **30**
Pan soffice **32**
Pan soffice **32**
Alcune varianti del pan soffice **32**
Biscotto piatto **34**
Biscotto piatto classico **34**
Biscotto piatto al cioccolato **34**
Biscotto piatto alle mandorle **35**
Biscotto piatto con farina di riso senza glutine e latte **35**

Biscotto piatto con farina di riso al cacao **35**
Biscotto piatto al cacao senza farina **36**
Biscotto piatto decorato **36**
Biscotto piatto salato **36**
Biscotto soffice da bordura **38**
Biscotto soffice da bordura **38**
Varianti del biscotto soffice da bordura (tabella) **38**
Biscotto mandorlato **40**
Biscotto mandorlato **40**
Varianti del biscotto mandorlato (tabella) **40**
Biscotto meringato **42**
Biscotto meringato classico **42**
Varianti del biscotto meringato **42**
Altri composti montati **44**
Base per sacher **44**
Pasta margherita **44**
Montata per delizie al limone **45**

IMPASTI E COMPOSTI **46**
Pasta frolla **46**
Pasta frolla classica **46**
Pasta frolla soffice **46**
Pasta frolla da sacco **46**
Pasta frolla montata **47**
Pasta frolla sbrisolona **47**
Varianti delle paste frolle (tabella) **47**
Pasta frolla linzer **48**
Pasta frolla salata **48**
Pasta brisée o pasta matta **48**
Paste frolle speciali **49**
Pasta frolla senza glutine **49**
Pasta frolla al cioccolato senza glutine **49**
Pasta frolla senza uova **49**
Alcune preparazioni a base di frolla **51**
Occhi di bue **51**
Bombe di frolla **51**
Biscottini semplici **51**
pasta sfoglia **52**
Pasta sfoglia **52**
Alcune varianti della pasta sfoglia (tabella) **52**
Alcune preparazioni a base di pasta sfoglia (tabella) **53**
Vestagliette **53**
Sacrestani **53**
Sfogliatelle ruvide **53**
Sfogliatelle lucide **53**
Saccottini **53**
Glassa per sfogliatine **53**
Pasta choux **54**
Pasta choux classica **54**
Pasta choux al cacao **54**

BAGNE **56**
Bagno per dolci analcolico **56**
Sciroppo 30° baumé **56**
Bagne derivanti dallo sciroppo 30° baumé **56**

I DOLCI AL CUCCHIAIO **58**
Mousse e bavaresi **58**
Mousse **58**
Alcune mousse a base di cioccolato **58**
Mousse al cioccolato fondente metodo diretto **58**
Mousse al cioccolato fondente a base montata **58**

Principali varianti della mousse al cioccolato (tabella) **58**
Alcune mousse derivanti da quella al cioccolato (tabella) **59**
Mousse alla frutta **60**
Mousse alle fragole **60**
Mousse all' ananas **60**
Mousse al limone **60**
Mousse all' arancia **61**
Mousse al kiwi **61**
Mousse di pere **61**
Mousse di pesche **61**
Mousse realizzate con meringa italiana e pasta bomba **62**
Tabella proporzioni per mousse con meringa italiana e pasta bomba **62**
Meringa italiana **62**
Pasta bomba (base semifreddo) **62**
Alcune mousse preparate con meringa e pasta bomba (tabella) **63**
Bavaresi **64**
Bavaresi alle creme **64**
Tabella dei diversi metodi per la preparazione delle bavaresi alle creme **64**
Bavarese alla vaniglia metodo classico **65**
Bavarese alla vaniglia con crema cotta **65**
Bavarese alla vaniglia metodo veloce **65**
Alcuni tipi di bavaresi alle creme o frutta secca (tabella) **66**
Bavaresi alla frutta **67**
Schema per la preparazione delle bavaresi alla frutta **67**
Bavarese al kiwi metodo classico **67**
Bavarese alle fragole metodo classico **68**
Altre bavaresi alla frutta (tabella) **68**
Crème caramel **70**
Crème caramel classico **70**
Crème caramel diplomatico **70**
Alcune varianti del crème caramel (tabella) **71**
Panna cotta **72**
Panna cotta con gelatina **72**
Panna cotta al forno **72**
Alcune varianti della panna cotta (tabella) **73**
Crema catalana o crème brulé **74**
Crema catalana cotta al forno **74**
Crema catalana cotta in pentola **74**
Alcune varianti della crema catalana (tabella) **75**
Cremosi **76**
Base neutra per cremoso classico con gelatina **76**
Base neutra per cremoso soffice con gelatina **76**
Base neutra per cremoso classico cotto in pentola **76**
Base per cremoso con uova e gelatina **77**
Alcune varianti del cremoso (tabella) **77**
Bonet **78**
Bonet **78**
Palla di neve **79**
Palle di neve **79**
Tortino di cioccolato con cuore morbido **80**
Tortino di cioccolato con cuore morbido metodo diretto **80**
Tortino di cioccolato con cuore morbido a base montata **80**
Tortino di cioccolato bianco con cuore morbido **80**
Alcune varianti del tortino di cioccolato con cuore morbido (tabella) **81**

SEMIFREDDI, GELATI E SORBETTI **82**
Semifreddi **82**
Tabella per semifreddi con meringa italiana e pasta bomba **82**
Meringa italiana **82**
Pasta bomba **82**
Semifreddo alla mela verde **83**
Semifreddo alle pesche **83**

Semifreddo al pistacchio **83**
Semifreddo al croccante **83**
Alcuni semifreddi preparati con meringa o pasta bomba **84**
Gelati **85**
Gelato alla crema **85**
Gelato alla vaniglia **85**
Gelato al cioccolato **85**
Gelato al caffè **85**
Gelato fior di latte **85**
Gelato stracciatella **85**
Gelato alla menta **86**
Gelato alle fragole **86**
Gelato alla banana **86**
Sorbetti **88**
Sorbetto al limone **88**
Sorbetto agli agrumi **88**
Sorbetto alla menta **88**
Sorbetto menta e limone **88**
Sorbetto alle fragole **88**
Sorbetto alla mela verde **89**
Sorbetto al cioccolato **89**
Sorbetto alle mandorle **89**

SOUFFLÉ E BUDINI **90**
Soufflé **90**
Soufflé base **90**
Soufflé al cioccolato **90**
Soufflé all' arancia **91**
Soufflé all' arancia 2° metodo **91**
Soufflé al limone **91**
Soufflé alle mandorle **92**
Soufflé di ricotta **92**
Soufflé di cioccolato in tazza **92**
Budini **94**
Budino base alla vaniglia **94**
Budino base al cioccolato **94**
Budino all' arancia **95**
Budino di ricotta **95**

LA PASTA LIEVITATA **96**
Schema della lievitazione degli impasti **96**
I dolci lievitati **97**
Impasto generico per dolci lievitati fritti e da forno **97**
Lieviti fritti **98**
Bombe fritte **98**
Krapfen **98**
Bomboloni **98**
Bombe alla romana con le patate **99**
Frittelle di patate **99**
Frittelle di ricotta **99**
Lieviti da forno **100**
Babà **100**
Savarin **100**
Maritozzo romano **101**
Pesche **101**
Brioches classiche con la palla **101**
Panettone **102**
Crosta per panettone **102**
Pandoro **103**
Colomba **104**
Ghiaccia per colombe **104**
Croissant sfogliati **104**

Cornetti classici **105**
Cornetti con procedimento veloce **105**
Impasto per danesi o croissant **105**
Pasta brioche dolce e salata **106**
Fette biscottate **106**
Panettone salato **106**
La pizza **108**
Pasta pizza semplice **108**
Pasta pizza gastronomica **108**
Pasta per pizze fritte, calzoni e panzerotti **109**
Salsa pomodoro per pizza **109**
Tabella quantità di condimento per la pizza **109**
Procedimento base per pizza margherita alla pala **109**
Procedimento base per pizza margherita alla teglia **109**
Pizze e prodotti più conosciuti derivanti dalla pasta pizza (tabella) **110**
Pane gastronomico **111**
Pane gastronomico base **111**
Vari tipi di pane gastronomico (tabella) **111**
Biga **112**
Pane rustico **112**
Pane integrale **112**
Pane giallo di mais **113**
Pane al latte **113**
Pane al burro **113**
Pane alle castagne **114**
Pane ai ceci **114**
Pan brioche **115**
Pan carré **115**
Pan carré 2° metodo **115**
Pane "campagnolo" **116**
Pane ai frutti secchi **116**
Pane francese **116**
Pane di segale **117**
Pane del mugnaio **117**
Pane viennese **117**
Pane al formaggio **118**
Piadina **118**
Tarallucci **118**
Blinis **120**
Blinis classico con lievito di birra **120**
Blinis con lievito chimico **120**
Crespelle **121**
Apparecchio base per crespelle **121**
Apparecchio per crespelle soffici **121**

DOLCI FRITTI **122**
Castagnole classiche **122**
Castagnole morbide **122**
Frappe classiche **123**
Frappe croccanti **123**
Frappe ripiene **123**
Struffoli **124**
Cannoli siciliani **124**
Bignè fritti **124**
Bignè fritti di San Giuseppe **125**
Zeppole di San Giuseppe **125**

DOLCI A LIEVITAZIONE ISTANTANEA **126**
Pan cake **126**
Ciambellone **127**
Ciambellone classico **127**
Alcune varianti del ciambellone (tabella) **127**

Plum cake ***128***
Plum cake classico ***128***
Alcune varianti del plum cake (tabella) ***128***
Plum cake allo jogurt ***128***
Muffin ***129***
Composto per muffin classico ***129***
Alcune varianti dei muffin (tabella) ***129***

CIALDE ***130***
Pasta sigaretta ***130***
Cialde al miele ***131***
Cialde di zucchero ***131***
Cialde di cioccolato croccante ***131***
Waffle ***132***
Cialde salate ***132***

BISCOTTI ***133***
Amaretti ***133***
Amaretti morbidi ***133***
Brutti ma buoni impasto diretto ***133***
Brutti ma buoni con meringa ***134***
Macaron parigini ***134***
Mandorlini al cioccolato ***134***
Petit four alla frutta ***135***
Madeleines ***135***
Rose del deserto ***135***
Stortini ***136***
Cantucci ***136***
Ciambelline al vino ***136***
Baci di dama ***137***
Ciambelle sciroppate ***137***
Napoletani ***137***
Morellini ***138***
Spagnoli ***138***
Biscotti alla cannella ***138***
Savoiardi ***139***
Salame del re ***139***
Roselle ***139***

CROSTATE ***142***
Crostata di confettura ***142***
Crostata di crema ***142***
Crostata di cioccolato ***142***
Crostata frangipane ***142***
Crostata frangipane alle mele ***142***
Pastiera di riso ***143***
Pastiera di grano ***143***
Crostata di ricotta ***143***
Crostata di ricotta montata ***143***
Crostata di mandorle ***143***
Crostata al limone coperta ***143***
Crostata di limone ***144***
Crostata di ricotta ed amarena ***144***
Crostata di ricotta e pere ***144***
Crostata di ricotta e mandorle ***144***
Crostata linzer ***144***
Crostata di amarena e mandorle ***145***
Crostata sbrisolona ***145***

TORTE DA FORNO ***146***
Torta di mele ***146***
Torta di pere ***146***

Torta di ananas **146**
Torta di pere e cioccolato **146**
Torta di ricotta e pere **147**
Torta di lamponi **147**
Torta di fragole **147**
Torta di mandorle **147**
Torta sbrisolona con ricotta ed amarena **148**
Tarta di frutta alla francese **148**

TORTE CLASSICHE **150**
Torta chantilly **150**
Torta mimosa **150**
Torta millefoglie **150**
Torta diplomatico **150**
Torta St. Honoré **151**
Torta sacher **151**
Torta zuppa inglese (zuccotto) **151**
Torta zuppa inglese (in pirofila) **151**
Torta moka **152**
Profiterole **152**
Croque en bouche **152**
Torta Charlotte **153**
Tiramisù **153**
Mont blanc **153**
Cassata siciliana **153**

Cheese cake **154**
Ricetta classica cheese cake cotto al forno **154**
Ricetta classica per cheese cake con gelatina **154**
Alcune varianti per fondi per cheese cake (tabella) **155**
Alcune varianti per composto cheese cake al forno (tabella) **155**
Alcune varianti per composto cheese cake con gelatina (tabella) **155**
La glassatura del cheese cake **156**
Ricetta per glassa alla frutta per cheese cake **156**
Alcuni composti e gelatine per copertura cheese cake (tabella) **156**
Alcuni abbinamenti per la composizione di cheese cake (tabella) **156**
Strudel **158**
Pasta strudel **158**
Farcia classica per strudel di mele **158**
Composizione dello strudel di mele **158**
Sfogliate ricce e code d' aragosta **159**
Sfogliatelle napoletane e code d' aragosta **159**
Farcitura per sfogliatelle napoletane e bombe di frolla **159**

COMPOSTI E FARCITURE PER DOLCI, CROSTATE E TORTE **160**
Composto frangipane **160**
Alcune varianti del composto frangipane (tabella) **160**
Crema per crostata al limone **161**
Crema al limone per crostata coperta **161**
Apparecchio al limone per crostata **161**
Crema all' arancia per crostata coperta **161**
Apparecchio all' arancia per crostata **162**
Composto per crostata di ricotta **162**
Composto per crostata di ricotta montata **162**
Composto per crostata di mandorle **162**
Composto per pastiera di grano **163**
Composto per pastiera di riso **163**
Farcitura per sacher **164**
Farcitura per cassata siciliana **164**
Farcitura per cannoli siciliani **164**
Farcitura per sfogliatelle napoletane e bombe di frolla **164**

LO ZUCCHERO ***166***
Le cotture dello zucchero ***166***
Sciroppo ed altri stadi di cottura ***166***
Sciroppi leggeri (tabella) ***166***
Cotture dello zucchero (tabella) ***167***

LE MERINGHE ***168***
Meringa classica ***168***
Meringa al cacao ***168***
Meringa francese ***168***
Meringa italiana ***169***

I TORRONI ***170***
Torrone bianco morbido ***170***
Torrone morbido al cioccolato ***170***
Torrone duro alla vaniglia ***171***
Torrone duro al cioccolato ***171***

CROCCANTI E FRUTTA SECCA PRALINATA ***172***
Croccante classico ***172***
Croccante morbido ***172***
Frutta secca pralinata ***173***

CARAMELLE E GELATINE ***174***
Caramelle mou ***174***
Gelatina di frutta 1° metodo ***174***
Gelatina di frutta 2° metodo ***174***
Gelatina di frutta 3° metodo ***175***
Gelatina di frutta agli agrumi ***175***

CANDITI E BRINATURA ***176***
Frutta candita ***176***
Brinatura ***176***
La frutta disidratata ***176***

IMPASTI CRUDI ZUCCHERINI ***178***
Pasta di mandorle ***178***
Pasta martorana ***178***

IL CIOCCOLATO ***180***
Il temperaggio del cioccolato ***180***
Praline, cioccolatini e tartufi ***181***
Cioccolatini colati ripieni ***182***
Ricetta base per farcitura di cioccolatini ***182***
Alcune dosi per farciture per cioccolatini (tabella) ***182***
Cioccolatini stampati non ripieni ***183***
Alcune dosi per miscele per cioccolatini colati non ripieni (tabella) ***183***
Tartufi ***184***
Ricetta base per tartufi ***184***
Alcune dosi e proporzioni per tartufi (tabella) ***184***
Tartufi al rum ***185***
Tartufi bianchi ***185***
Tartufi alla liquirizia ***185***
Tartufi al limoncello ***185***
Tartufi alle mandorle ***185***
Tartufi cioccolato e menta ***185***
I cremini ***186***
Alcune dosi e proporzioni per cremini ***186***
I croccantini ***187***
Ricetta base per croccantino misto ***187***
Alcune dosi e proporzioni per croccantini (tabella) ***187***

GANACHE, COPERTURE E GLASSAGGI ***188***
Ganache ***188***
Ganache al cioccolato fondente 1° metodo ***188***
Ganache al cioccolato fondente 2° metodo ***188***
Ganache al cioccolato bianco ***188***
Ganache al cioccolato al latte ***188***
Ganache al caffè ***189***
Ganache al cappuccino ***189***
Ganache al torroncino ***189***
Ganache al rum ***189***
Ganache alla grappa ***189***
Ganache al limoncello ***190***
Ganache al marzapane ***190***
Coperture e glassaggi ***191***
Copertura sacher 1° metodo ***191***
Copertura sacher 2° metodo ***191***
Grassaggio scuro ***191***
Grassaggio bianco ***191***

MONTATURE E DECORAZIONI ***192***
Impasti per decorazioni a base di zucchero ***192***
Pastigliaggio ***192***
Pastigliaggio colato ***192***
Ghiaccia reale ***193***
Zucchero roccia ***193***
Zucchero fondente ***193***
Zucchero plastico per decorazione ***193***
Pasta di zucchero ***194***
Zucchero tirato ***194***
Zucchero colato ***194***
Zucchero invertito ***194***
Zucchero bucaneve ***195***
Impasti per decorazioni a base di cioccolato ***196***
Cioccolato plastico bianco ***196***
Cioccolato plastico scuro ***196***
Cioccolato plastico bianco 2° metodo ***196***
Cioccolato plastico scuro 2° metodo ***197***
Cioccolato plastico al latte ***197***
Cioccolato da spruzzare ***197***
Impasti per montature a base di farina ***198***
Pane artistico ***198***
Pane artistico per rose e fiori sottili ***198***
Pasta madre per pane artistico ***198***
Impasti per montature a base di sale ***199***
Pasta di sale ***199***
Pasta di sale 2° metodo ***199***
Alzate di sale ***199***
Crosta di sale ***199***
Impasti per montature a base di aceto ***200***
Pasta all' aceto ***200***
Altri impasti per montature e decorazioni ***201***
Impasto 1 ***201***
Impasto2 ***201***
Stampi in gelatina ***201***

SALSE DOLCI ***202***
Coulis ***202***
Salsa di fragole ***202***
Salsa ai frutti di bosco ***202***
Salse singole ***202***
Salsa di arancia caramellata ***202***
Salsa mou ***202***

AROMI ED ESSENZE ***203***
Pasta al limone ***203***
Sciroppo al limone ***203***
Pasta all' arancia ***203***
Sciroppo all' arancia ***204***
Latte di mandorla ***204***
Schema per la preparazione di paste aromatiche alla frutta (tabella) ***205***

Pesi e misure ***206***
Tabella per la composizione dei colori (tabella) ***206***